



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

NOHUT DÜRÜM



1 kase nohut
1 çay bardağı zeytinyağı
1 adet domates
1 adet kuru soğan
10-15 dal maydanoz
4 yaprak marul
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı tuz
Lavaş ekmeği

- # Nohut normalden biraz fazla haşlanır ve suyu süzülür. Sıcak kalması sağlanır. Tuz, kimyon ve karabiber ilave edilir.
- # Soğan çeyrek daire şeklinde doğranır ve tuzla ovarak gevşetilir.
- # Marul küçük küçük doğranır. Maydanoz ince kıyılır. Domates küp şeklinde doğranır. Zeytinyağı eklenir ve karıştırılır.
- # Lavaş ekmeğinin üzerine hazırlanan salatadan yayılır. Üzerine ılık nohut bırakılır ve rulo yapılır.
- # Arzuya göre nar ekşisi ya da limon da kullanılabilir.

Not: Nohut Dürüm Gaziantep'in ünlü lezzetlerinden biridir. Her ustanın kendine özgü Nohut Dürüm hazırlama şekli vardır.