



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

NOHUT DÜRÜM



1 kase nohut
1 ay bardağı zeytinyağı
1 adet domates
1 adet kuru sođan
10-15 dal maydanoz
4 yaprak marul
1 ay kaşığı kimyon
1 ay kaşığı karabiber
1 ay kaşığı pul biber
1 ay kaşığı tuz
Lavaş ekmeđi

- # Nohut normalden biraz fazla haşlanır ve suyu süzölür. Sıcak kalması sağlanır. Tuz, kimyon ve karabiber ilave edilir.
- # Sođan eyrek daire Őeklinde doğranır ve tuzla ovarak gevşetilir.
- # Marul küçük küçük doğranır. Maydanoz ince kıyılır. Domates küp Őeklinde 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 Őekli vardır.