Rouleau Pois Chiche

Nohut Dürüm

1 tasse de pois chiches
1 tasse d'huile d'olive
1 tomate
1 oignon
10-15 brins de persil
4 feuilles de laitue
1 cuillère à café de cumin
1 cuillère à café de poivre noir moulu
1 cuillère à café de flocons de piment rouge
1 cuillère à café de sel
Du Pain Lavache

Faites bouillir les pois chiches un peu plus que la normale puis filtrez l'eau. Faites de sorte qu'ils restent chauds. Rajoutez du sel, du cumin et du poivron noir.
Coupez les oignons en forme d'1/4 cercle puis mélangez avec du sel pour faire détendre.
Coupez les laitues en petit. Hachez le persil finement. Coupez les tomates en petits morceaux. Rajoutez de l'huile d'olive puis mélangez.
Étalez la salade sur le pain. Laissez les pois chiches tiède puis faites un rouleau.
Vous pouvez utiliser de la grenade ou du citron selon votre volonté.

N-B; Cette recette appartient à Gaziantep. Chaque chef à une façon de préparer cette recette à sa façon.