



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı 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 süzülür. Sıcak kalması sağlanır. Tuz, kimyon ve karabiber ilave edilir.

Sođan eyrek daire şeklinde doğranır ve tuzla oarak gevşetilir.

Marul küçük küçük doğranır. Maydanoz ince kıyılır. Domates küp şeklinde doğranır. Zeytinyağı eklenir ve karıştırılır.

Lavaş ekmeğinin üzerine hazırlanan salatadan yayılır. zerine ılık nohut bırakılır ve rulo yapılır.

Arzuya göre nar ekşisi ya da limon da kullanılabilir.

Not: Nohut Drm Gaziantep'in ünlü lezzetlerinden biridir. Her ustanın kendine özgü Nohut Drm hazırlama şekli vardır.