



## 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 filtrer 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.