



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

Йорук Дюрюмю

Yörük Dürümü



0,5 стакана красной чечевицы
0,5 стакана булгура (измельченная пшеница)
0,5 стакана нута
1 луковица
0,5 стакана оливкового масла
1 ст.л. томатной пасты
4 шт. зеленого лука
Пол-пучка петрушки
1 ч.л. соли
Лаваш

Нут и чечевицу сварить по отдельности.

Слить излишки воды в которой варились чечевица и добавить булгур, оставить на 10 минут.

Лук мелко порезать, пассировать в оливковом масле, добавить томатную пасту и соль.

Нут растереть вилкой, положить в чашку, добавить чечевицу с булгуром и лук, дать остывть.

Затем добавить мелко рубленную петрушку и зеленый лук, перемешать.

Положить смесь на край лаваша, завернуть рулетом.

Начинка из чечевицы и нута через время слегка затвердеет, это нормально.