



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 варилась 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 остыть.
- # 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.