

# Fatfeh

Toplam 25 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~410 kcal

Açılış 8/10

Şam kahvaltılarında tek ekmek, nohut ve sarımsaklı yoğurdun kat kat kurulduğu doyurucu tabak.

## Malzemeler

- 400 gr Haşlanmış nohut
- 2 adet Pide ekmeği
- 400 gr Yoğurt
- 2 yemek kaşığı Tahin
- 2 diş Sarımsak

## Yapılışı

- 2 pideyi küp doğrayıp 80°C fırında 5 dakika kızartın.
- 400 gr yoğurt, 2 yemek kaşığı tahin ve ezilmiş sarımsaklı yoğurtla karıştırın.
- 400 gr nohudu küçük tencerede 5 dakika ısıtın.
- Sıcak nohudu servis tabağına alıp üstüne kızartmış pide ekleyin.
- Yoğurt sosunu son anda gezdirin, pide çitirilmemesi için kaymasın.
- Fatfeh'i 2 dakika içinde servis edin, sıcak nohut ve soğuk sos dengesi korunsun.

### PÜF NOKTASI

Ekmekleri servis anında ekleyin; çitirilmiş yoğurt altından daha uzun kalır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine pul biberli tereyağı gezdirin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Susam