

Hatay Zahterli Nohut Dürümü

Toplam 20 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~290 kcal

Açılış 5/10

Zahterli nohut dürümü, Güneydoğu mutfağının sokak lezzeti nohut dürümünden esinlenen pratik bir ev tarifidir; ezilmiş nohut zeytinyağı, limon ve zahterle lavaşa sarılır.

Malzemeler

- 2 su bardağı Haşlanmış nohut
- 4 adet Lavaş
- 2 yemek kaşığı Zahter
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 0.3 demet Maydanoz
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

- Haşlanmış nohudu tavada 4 dakika ısıtılarak hafif ezin.
- Zeytinyağı, limon suyu, zahter ve tuzu nohuda karıştırın.
- Maydanozu ekleyip harcın kavaşlara paylaştırın.
- Dürümleri sıcak pişirme kâğıdıyla keserek servis edin.

PÜF NOKTASI

Nohudu sıcakken zeytinyağıyla karıştırmak zahterin kokusunu daha iyi açar.

SERVİS ÖNERİSİ

Turşu ve ayranla birlikte servis edin.

Alerjenler

Gluten

Susam