

# Şanlıurfalı İsoTLu Nohutlu Şemsek

Toplam 40 dk

Hazırlama 22 dk · Pişirme 18 dk

6 kişilik

Orta

~196 kcal

Açılış 6/10

Şanlıurfalı İsoTLu nohutlu şemsek, ince hamuru baharatlı nohutla kapatarak dumanlı gevrek ve tok bir fırın işidir.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Un
- 1.5 su bardağı Haşlanmış nohut
- 1 tatlı kaşığı İsoT
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.8 su bardağı Su

## Yapılış

- Un, su, zeytinyağı ve tuzla yumuşak hamur yoğurup 15 dk süre dinlendirin.
- Nohudu İsoT ve kalan yağla ezerek baharatlı belirgin iç harç hazırlayın.
- Hamuru açılış nohutlu harcı yerleştirin, kenarları sıkıca kapatın.
- Şemsekleri 200°C fırında 18 dakika kızarana kadar pişirin.

### PÜF NOKTASI

İç harcı kuru tutmak için mayınları.

### SERVİS ÖNERİSİ

Yanında ayran koyarak sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten