

# Fatfeh

Toplam 25 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~410 kcal

Açılış 8/10

Şam kahvaltılarında ekmekek, 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

## Yapılış

- Pide ekmekeklerini küp doğrayıp nohutları süzün, yoğurt sosu için sarımsaklı ezin.
- Pide ekmekeklerini küp doğrayıp 180°C fırında 5 dakika kızartın.
- Yoğurt, tahin ve ezilmiş sarımsaklı yoğurtu karıştırın.
- Nohut, ekmekek ve yoğurt sosunu kat kat tabağa alın.
- Fatfeh'in üstüne tereyağlı domates salatası ekleyip hemen sofraya taşıyın.

### PÜF NOKTASI

Ekmekekleri servis anında ekleyin; çitini yoğurt altından daha uzun kalır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine pul biberli tereyağlı ekleyin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Susam