

Hatay Zahterli Nohut Dürümü

Toplam 20 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~290 kcal

Hatay usulü zahterli nohut dürümü, 11 hazırlanmış nohudu zeytinyağı, limon ve zahterle lavaşa sarılarınla bir öğüne çevirir.

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

Yapılış

- Haşlanmış nohudu tavada 4 dakika 1 sıcakta hafif ezin.
- Zeytinyağı, limon suyu, zahter ve tuzu nohuda karıştırın.
- Maydanozu ekleyip harcın sıcak kavaşlara paylaştırın.
- Dürümleri sıcakta 1 kişiye keserek servis edin.

PÜF NOKTASI

Nohudu sıcakta ezerek zahterin kokusunu daha iyi açar.

SERVIS ÖNERİSİ

Turşu ve ayranla birlikte servis edin.

Alerjenler

Gluten

Susam