

# Şanlıurfa İsoTLu Nohutlu Şemsek

Toplam 40 dk

Hazırlama 22 dk · Pişirme 18 dk

6 kişilik

Orta

~196 kcal

Açılış 6/10

Şanlıurfa 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, 1 yemek kaşığı zeytinyağı ve tuzla hamur yoğurun.
- Nohudu isot ve kalan yağla ezin, açtığınız tava üzerine yerleştirip kapatın.
- Şemsekleri 200°C fırında 18 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

İç harcın kuru tutmak için mayolar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Yanında ayran koyarak sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten