

Nohut Salatası



Malzemeler: (12 kişilik)

1. Nohut (500 gr)
2. Kırmızı salçalık biber (1-2 adet)
3. Maydanoz (yarım demet)
4. Kereviz sapı (1 adet)
5. Salatalık (1 adet)
6. Taze Nane (2-3 dal)
7. Zeytinyağı (yarım çay bardağı)
8. Sarımsak (2-3 diş)
9. Tuz (1 çay kaşığı)

Yapılışı/İşlem Basamakları:

1. Nohutları bir gün önceden ıslatınız.
2. Nohutların yüzeyini örtecek kadar suyla nohutları 30-40 dakika haşlayın.
3. Nohutlar yeterince yumuşayınca süzüp soğumaya bırakınız.
4. Tüm sebzeleri yıkayınız.
5. Kırmızı biberi ve salatalığı kare şeklinde doğrayın.
6. Kereviz sapını ve taze naneleri küçük olarak doğrayınız.
7. Sarımsakları da incecik doğrayınız.
8. Doğranmış tüm sebze malzemelerini ve haşlanmış nohudu bir kaba alıp karıştırınız.
9. Tuzu ve zeytinyağını ilave edip karıştırınız.
10. Nohut salatasını servis tabağına koyup servis ediniz.
11. Afiyet olsun...