

Nohut Salatasi

Malzemeler

4 su bardagi haslanmis nohut
400 gr. konserve misir(Istege gore)
Cok az kornison tursu
1/2 demet maydanoz
1/2 demet dereotu
1/2 demet taze sogan
tuz
zeytinyagi
limon suyu
nar eksisi

Yapilisi

Nohutlari bir gece onceden ilik, tuzlu su ile islatin.Ertesi gun suzun ve kaynar su ekleyerek 3-4 dk kaynatin, tekrar suzun.Uzerini iki parmak gececek kadar su ekleyip, duduklu tencerede 10-15 dk kadar yada normal tencerede nohutlar yumusayincaya kadar haslayin, suzun.Nohut biraz ilininca kabuklarini soyun.
Kabuklarini soydugunuz nohuta tuz,zeytinyagi,limon ve nar eksisi ekleyip streç filmle sarin ve dinlenmesi icin buzdolabina kaldirin.Diger taraftan, yesil sogani,maydanozu,dereotunu ve naneyi ince ince kiyin.Misirlari yikayin,suzun.Kornison tursulari kucuk kucuk dograyin.Tum malzemeyi servise yakin,yeteri kadar dinlenen nohutlara ekleyip iyice harmanlayin.Servise hazir afiyet olsun