



### Yapılışı:

Nohutlar, soğan ve sarımsak ile zeytinyağında kavrulur. Kimyon, tahin, limon suyu, su, tuz, karabiber eklenerek, karıştırılır. 180 derecede 20 dakika, patlıcanlar ve biberler közlenir. İç malzeme patlıcan ve biberlerin içine konarak sarılır, üzerine sosu dökülerek servis yapılır. Afiyet olsun...

## Nohutlu Patlıcan Sarma

### Malzemeler

1 su bardağı haşlanmış nohut  
4 yemek kaşığı Kristal Zeytinyağı  
1 adet kuru soğan  
2 diş sarımsak  
1 çay kaşığı kimyon  
2 yemek kaşığı tahin  
2 yemek kaşığı limon suyu  
2 yemek kaşığı su  
Tuz, karabiber

### Közleme malzemesi için

1 kg patlıcan  
3 adet kırmızıbiber  
2 yemek kaşığı Kristal Zeytinyağı  
Tuz

### Sos malzemesi için

1 diş sarımsak  
2 yemek kaşığı nar ekşisi  
6 yemek kaşığı Kristal Zeytinyağı  
Tuz, karabiber