



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

AYVALI HUMUS

300 gr Nohut
500 gr Tahin
4-5 Diş Sarımsak
1 Adet Ekmek Ayvası
Yarım Limon Suyu
2 Tatlı Kaşığı Toz Şeker
2 çorba kaşığı bal
3 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çorba kaşığı kırmızı pul biber
Tuz

Nohutu bir gece önceden tuzlu suda bekletin. Ertesi gün düdüklü tencerede 20 dakika veya normal tencerede yaklaşık 1 saat pişirin.

Tencereden aldıktan sonra kabuklarını ayırın. Blenderde veya çatalla iyice ezin.

Tahin, dövülmüş sarımsak, tuz, bir çorba kaşığı şeker, 1 çorba kaşığı zeytinyağı ve limon suyunu ılık nohuta karıştırarak ekleyin.

Ayvanın kabuklarını soyup ince rendeleyin. Bir kapta 2 çorba kaşığı zeytinyağında 10 dakika kadar öldürün. Tuz, pul biber, bal, 1 kaşık şeker ilave edip nohutların üzerine dökerek servis yapın.

[ML® Ayvalı Pilav için tıklayın](#)



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 20.06.2023