



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BAHARATLI HUMUS

2 bardak nohut  
1.5 bardak tahin  
1/2 tatlı kaşığı tuz  
1/2 tatlı kaşığı kimyon  
4 diş ezilmiş sarmsak  
2 limon suyu  
5-6 dal maydanoz  
1 tatlı kaşığı kırmızı biber  
2 çorba kaşığı zeytinyağı

Nohutu en az 4-5 saat ılık suda ıslattıktan sonra yumuşayınca kadar haşlayın. Soğuyunca kabuklarını çıkartıp ezerek tel süzgeçten geçirin. Dilerseniz mikserlede olur. Püreye azar azar tahin, kimyon, sarmsak ve limon suyu yedirerek sürekli karıştırın. Tahta bir kaşık kullanın. Humusu servis tabağına alıp maydanoz ile süsleyerek kırmızı biberle karıştırılmış zeytinyağı ile servis yapın.



Fotoğraf "fikir" tarafından gönderildi. 26.07.2020