



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