



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HUMUS

Emine Beder

2 su bardağı nohut (akşamdan ıslatılmış)
1/2 limon suyu
4-5 diş sarımsak
1/2 çay bardağı tahin
1 tatlı kaşığı kimyon
1/2 çay bardağı zeytinyağı
Tuz, kırmızıbiber

Nohutları 2-3 su yıkayıp akşamdan ıslattıktan sonra basınçlı bir tencereye alıp üzerini 2 parmak aşacak kadar su ile yumuşayana dek haşlayalım ve süzgece alıp suyunu süzelim. Nohutların kabuklarını soyup robot veya blender yardımıyla ezerek püre kıvamına getirelim. İçine dövölmüş sarımsakları, tuzu, tahini, kimyonu, limon suyunu ve sıvı yağı azar azar ekleyip karıştıralım. Humusu kaşıkla düzgün bir şekil vererek servis tabağına alalım. zerine kırmızıbiber serperek servis yapalım.