



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HUMUS

Özgür Şef

Yarım kg kuru nohut
1 su bardağı tahin
7-8 adet limonun suyu
1 çay kaşığı tuz
2 tatlı kaşığı kimyon
1 çay kaşığı pul biber
1 kahve fincanı zeytinyağı
5 diş ezilmiş sarımsak
1 demet kıyılmış maydanoz
1 çorba kaşığı karbonat
1 tatlı kaşığı şeker

Yapılacağı tarihten bir gece evvel nohut, karbonat ile birlikte tencereye koyulur ve üstünü kapatacak kadar su ilave edilir. Sabah sudan çıkarılır, yıkanır ve tencerede 10 dakika kaynatıldıktan sonra suyu dökülür. Nohutun üzerine ayn bir yerde kaynatılmış sıcak su, şeker ilave edilir ve yumuşayana kadar (yani çatal ile bastınlarak ezilebilecek kıvama gelene kadar) kaynatılır. Su daha sonra kullanılmak üzere bir kenara koyulur (nohutun kaynatılması için düdüklü tencere de kullanılabilir. Ayrıca, hazır kaynatılmış nohut da kullanılabilir).

Bu şekilde haşlanmış nohuttan 1 kahve fincanı alınıp sonra kullanılmak üzere kenara koyulur. Geriye kalan nohut robo chef tarzı bir makineyle krem şekline gelene kadar ezilir ve çukur kaba koyulur. Krem şekline gelmiş nohuta tahin, kimyon, pul biber (isteğe bağlı), tuz, sarımsak ve limon suyu ilave edilir. Tahta kaşık veya el mikseri ile sürekli karıştırılır. Karışım fazla pekleşecek olursa, nohutun kaynamış olduğu sudan 1 kaşık ilave edilir. Burada dikkatle ve az az su ilave edilmelidir. Su fazla olursa humus çok gevşek olur. Peklik kıvamı bu şekilde su ile regüle edilerek "püre" pekliğinde olmalıdır. Eğer humus çok gevşek olursa, tahin ilave etmek suretiyle daha pek bir kıvam oluşturulabilir (burada dikkat edilmeli çünkü tahin ilave edilirse, bu işleme ilave limon suyu ve tuz da gerekecektir).

Servis tabağına koyulur, üzerine kıyılmış maydanoz, 1 kaşık kimyon, kaynamış ve kenara ayrılmış bütün nohutlar dekoratif olarak serpiştirilir, zeytinyağı gezdirildikten sonra servis edilir.