



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HUMUS (HATAY)

Hatay Valiliği
Hatay Mutfak Kültürü ve Yemekleri
Dr. Kadriye ŞAHİN

250 gr. nohut
1 su bardağı tahin
2 limon suyu
3 diş sarımsak
Kimyon
Pul biber
Zeytinyağı
Tuz

Nohut bir gece önceden ısla..lır. Bir tencerede çok iyi pişinceye kadar haşlanır, suyu süzülür. İnce delikli süzgeçten iki defa geçirilir. Limonların suyu sıkılır, sarımsak dövülür, tahin ezilip püre haline getirilmiş nohuda karış..rılıp içine tuz eklenir. Bu karışım bir servis tabağına yayılarak konur. Üstüne kimyon, toz biber serpilir ve zeytinyağı gezdirilir. Üstü domates, turşu ve maydanozla süslenir.

