HUMUS (LÜBNAN)

Bir buçuk su bardağı nohut
Yeteri kadar su
3 adet limonun suyu
Yarım su bardağı tahin
Yarım su bardağı süzme yoğurt
3 diş sarmısak
Yarım su bardağı zeytinyağı
Tuz
Servis için:
Domates sos

Bir gün önceden ıslattığınız nohudun suyunu süzüp tencereye alın. Üzerini iki parmak geçecek kadar su ekleyip, haşlayın. Yeniden suyunu süzüp, kabuklarını temizleyin. Ezerek püre haline getirin. Derin bir kaba alıp, üzerine limon suyu, tahin, yoğurt ilave edip karıştırın. Kıyılmış sarmısak ve zeytinyağı ekleyip karıştırın. Tuz ilave edip, domates sosla servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:130947 • adı:Humus (Lübnan) • gönderen:devri alem • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:58