



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HUMUS

Aynur Akdemir

½ kilo nohut
1 ay kaşığı kimyon
4 orba kaşığı limon suyu
3 diř sarımsak
Tuz
Karabiber
Maydanoz

Nohutlar yumuşak bir kıvama gelmesi için 24 saat öncesinden suda bekletin. 24 saat sonra düdüklü tencerede hafif kaynatarak üzerinde ki köpükleri temizleyin. Tekrar tencereye alarak üzeri geçene kadar su ilave ederek tam olacak şekilde haşlayın. Nohutların kabuklarını soyduktan sonra 1 su bardağı su ile tencereye alın ve ezerek suyunu çıkartın. Nohutlar ezildikten sonra mutfak robotundan geçirerek püre haline getirin . Nohutlar püre haline geldikten sonra katı bir kıvama gelecektir. Nohutu açmak için tencereye 1 su bardağı su ilave ederek karıştırarak kaynatın. Nohutlar istediğiniz kıvama geldikten sonra ocaktan alarak üzerine limon suyu, tahin, tuz ve karabiber ilave ederek karıştırın. Geniř bir servis tabağına aldığınız humusun üzerini süslemek için maydanoz, karabiber ve buna benzer baharatlar ile süsleyerek servis edebilirsiniz.

Not: Patates püresi kıvamını alan humus tarifini kolay bulunan malzemeler ile yapabilirsiniz. Nohutun tam olarak yumuşaması için kaynatma işlemlerini uzun tutmanız humusun daha lezzetli olmasını sağlayacaktır.

