



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HUMUS

2 bardak nohut
1 bardak tahin
Yarım bardak zeytinyağı
2 limon
3 çay kaşığı kimyon
Tuz
1 küçük demet maydanoz

Bir gün evvelden ayıklanmış nohutlar hafif tuzlu suda ıslatılır.
Ertesi günü nohutlar bol suda iyice haşlanır. Suyu süzülür, kabukları soyulur. Özel kıyma makinesinden geçirilir. Öyle bir makine yoksa tahta kaşıkla ezilir.
Ayrı bir kapta tahin, limon suyu, kimyon, kırmızı biber ve tuz birbirine katılıp karıştırılır.
Ezilmiş nohutlarla üç numaradaki tahinli malzemeler karıştırılır. Fazla koyu ise biraz su konur. Tekrar iyice karıştırılır. Hepsinin üzerine zeytinyağı dökülür, karıştırılır. Servis tabaklarına üzeri düzletilerek güzelce yayılır. Servis yapılırken üzerlerine kıyılmış maydanoz, yeşil zeytin, dilimlere ayrılmış domateslerle süs yapılır.

