HUMUS

1/2 su bardagi tahin
1/2 tatli kasigi kimyon
1/2 tatli kasigi sumak
1 3/4 su bardagi nohut
1 tatli kasigi kirmizi biber
1/6 demet maydanoz
2 tatli kasigi tuz
2 yemek kasigi limon suyu
2/3 su bardagi zeytinyağı
3 dis sarmisak

Nohutu yikayin, 2 su bardagi su ile bir gün önceden islatin, bir su bardagi su daha ekleyip, basinçli tencerede, iyice yumusayana degin, yaklasik 1 saat pisirin, pisirme suyundan çikarip, ezerek tel süzgeçten geçirin. Sarmisagi soyup yikayin, ezin, 1/2 su bardagi zeytinyağı, tahin, limon suyu, tuz ve 1/2 tatli kasigi kirmizi biberle birlikte nohuta ekleyin, pisirme suyundan ½ çay bardagi koyun, karistirin, servis tabagina alin. Maydanozu yikayin, ayiklayin, yapraklariyla ezmeyi süsleyin, aralarina sumak ve kimyon serpin. Kalan yagi tavada isitin, kalan kirmizi biberi ekleyin, bir iki kez karistirin, ocagi kapatin, ezmenin üzerine gezdirin.

© lezzetler.com tarif no:4512 • adı:Humus • gönderen:amator • indirme tarihi:24.04.2024 - 23:58