HUMUS

2 su bardağı haşlanmış nohut
1 su bardağı tahin
1/2 su bardağı zeytinyağı
2 adet limon
3 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı kırmızı biber

Nohutlar bir gece önceden tuzlu, ılık suda ıslatılır.
Ertesi gün bol suda haşlanıp, süzülür ve kabukları soyulur.
Soyulan nohutlar robotta çekilir.
Ayrı bir kapta tahin, limon suyu, kimyon, kırmızı biber ve tuz karıştırılır.
Nohutlar sosa eklenerek iyice karıştırılır.
Karışıma zeytinyağı eklenerek, son kez karıştırılır.
Karışım çok koyu olursa biraz ılık su ile açılır.



© lezzetler.com tarif no:47759 • adı:Humus • gönderen:acara • indirme tarihi:28.03.2024 - 19:48