# HUMUS

250 gram nohut
1 orta boy soğan
5 yemek kaşığı tahin
3 diş ezilmiş sarımsak
3 yemek kaşığı limon suyu
2 çay kaşığı kimyon
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı kırmızı pul biber
tuz

Nohutu 8-10 saat süre ile tuzlu soğuk suda bırakın, süzün. Soğanın kabuklarını soyun, bütün olarak önceden ıslatılmış nohut ile birlikte bir tencereye yerleştirin. Nohutları üç parmak geçecek kadar soğuk su ile bir tatlı kaşığı tuz ekleyin, yumuşayıp ince dış kabukları soyulmaya başlayıncaya kadar haşlayın, süzün, soğanı atın. Nohutlar soğuduktan sonra parmaklarınızla kabuklarını soyun, havan veya mutfak robotu ile un haline getirin. Çukur bir kapta tahin, ezilmiş sarımsak, limon suyu ve kimyonu iyice karıştırın, tuzunu ayarlayın, nohuta ilave edin, tekrar karıştırıp yayvan bir tabağa alın. Servis yaparken üzerine zeytinyağı ve kırmızı biber gezdirin. Sarmısak ve kimyon miktarlarını ağız tadınıza göre, kıvamını da su ilave ederek son karıştırma sırasında ayarlayabilirsiniz. Sindirimi ağır olmakla birlikte zeytinyağı yerine eritilmiş tereyağını son anda üzerine dökerek sofraya getirebilirsiniz

© lezzetler.com tarif no:6951 • adı:Humus • gönderen:Samsun • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:39