



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HUMUSLU FISTIKLI KANEPELER

300 gram haşlanmış nohut
100 gram tahin
5 yemek kaşığı tereyağı
4 diş sarımsak
2 adet limon
1 çay kaşığı tuz
10 gram pul biber
4 dilim çemensiz pastırma
15 gram dolmalık fıstık
50 gram ince kıyılmış maydonoz
5 adet kornişon turşu
2 adet simit

Haşlanmış nohutu, varsa kalın kabuklarından ayırarak bir kaba koyun. Sarımsağı tuzla ezip nohutun üzerine ekleyin. Tahini, 2 yemek kaşığı tereyağını, 2 adet limonun suyunu ve tuzu da kaba koyup el blenderıyla püre haline gelene dek karıştırın. Bir tavada 1 yemek kaşığı tereyağını eritip kırmızı biberleri çok kısa süre kavurun (köpürünceye kadar) Başka bir tavada dolmalık fıstıkları 1 yemek kaşığı tereyağı ile kavurduktan sonra bir kaba alın. Ardından ince ince kıydığınız pastırmaları aynı tavaya koyun kavurun. Simidi 1 parmak kalınlığında parçalara kesin Simidin üzerine humusu, kırmızı biberi, pastırmayı ve fıstıkları koyun. Son olarak ince doğranmış turşu ve maydanozla süsleyip servis yapın.

