



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

HUMUSLU HİNDİ IZGARA KÖFTE

1 paket pınar hindi ızgara köfte
800 g humus
4 adet kiraz domates
2 adet sivri biber
Humus için:
1 kutu konserve haşlanmış nohut
200 g tahin
4 çr kş limon suyu
1 çorba kş kimyon
1 tatlı kş kırmızı toz biber
Tuz ve
Kıvam için su

Hindi ızgara köfteleri tavada veya fırında ısıtın. Aynı tavada biber ve domatesleri çevirin. Humusu hazırlamak için, nohutun kabuklarını soyun. Bütün malzemeyi blendırdan geçirin. Humusun krema kıvamında olabilmesi için su ile kıvamını ayarlayın. Humusu tabağa koyun ve ortasını kaşık yardımı ile açın. Köfteleri üzerine uygulayın. Domates ve biber ile servis edin.