HUMUS (LÜBNAN)

1 kase nohut
2 yemek kasıgı tahın
1 cay bardagı z.yagı
4 dıs sarımsak
1 adet lımon suyu
1 tatlı kasıgı toz kırmızı biber
Tuz

Nohutlar düdüklüde haşlanır, kabukları soyulur. El blenderı ya da çatal yardımı ile püre halıne getırılır.
Başka iır yerde sarımsaklar ezılır.
Tahın azar azar nohuta katılıp ıyıce karıstırılır.
Sarımsak zeytınyagı ve lımon suyu kırmızı bıber ve tuz ayrı bır kapta karıstırılarak "azar azar" nohuta eklenır.
yanı ıkı kasık sos konur karıstırılır bu sekılde yedırılerek karıstırılmadıgında humus kıvamı tutmaz.
ara soguk olarak yufka ya da lavas ekmek ıle servıs yapılır.

© lezzetler.com tarif no:11613 • adı:Humus (Lübnan) • gönderen:mothercub • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:13