NOHUT VE YOĞURTLU EZME

(İtalyan usulü humus)

250 g nohut
2 çorba kaşığı tahin
1 çorba kaşığı yağsız yoğurt
3 diş sarımsak (dövülmüş)
2 limonun suyu
1/2 tatlı kaşığı tuz
bir tutam taze çekilmiş karabiber
bir tutam kırmızıbiber (süsleme için)
kıyılmış maydanoz (süsleme için)

Nohutları soğuk suyun altında hafifçe yıkayıp, bir tencereye boşaltarak üstlerini 5 cm örtecek kadar soğuk su ekleyin. Su yüzeyinde yüzen nohutlar olursa, alıp atın. Tencereyi kapağı aralık olarak ateşe oturtup, bir taşım kaynatın. Altını kısıp, tencerenin kapağını yarım kapatarak nohutları 2 dakika kaynatın. Tencereyi ateşten alıp, kapağını sıkıca örtün ve en az 1 saat bir kenarda bekletin (bu işlemler yerine, 1 gece soğuk suda bekletilmiş nohut da kullanabilirsiniz).
Suyu iyice emerek şişmiş nohutları bir süzgeçle iyice süzün. Yeniden tencereye koyup, üstlerini 5 cm örtecek kadar soğuk su ekleyin. Tencereyi ateşe oturtup, orta ateşte nohutjar yumuşayıncaya kadar (45 dakika -1 saat) pişirin (arada suyunu çekerse hemen su ekleyin). Tencereyi ateşten alıp, iyice pişmiş nohutları bir süzgeçle süzerek, soğumaya bırakın.
Soğuyan nohutları blendıra koyup tahin, yoğurt, sarımsak, limon suyu, tuz ve taze çekilmiş karabiberi ekledikten sonra, kremamsı bir kıvama gelene kadar (yaklaşık 45 saniye) karıştırın. Ezmeyi çukur bir tabağa aktarıp, üstüne kırmızıbiber ve kıyılmış maydanoz serptikten sonra servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:27970 • adı:Nohut ve Yoğurtlu Ezme • gönderen:HANIMELI • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:46