



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMALI VE HUMUSLU ENGİNAR

Malzeme:

500 gram Bizim Mutfak Nohut

1 tatlı kaşığı kimyon

50 gram tahin

50 gram pastırma

4 adet enginar

yeteri kadar Tuz

Nohutu bir gece önceden ıslatın. Enginarları limonlu suda haşlayıp süzün. Nohutu haşlayıp süzün ve blenderden geçirerek püre haline getirin. İçine kimyon tuz ve tahini ekleyip iyice karıştırdıktan sonra soğumaya bırakın. Haşlanmış enginarları servis tabağına alıp üzerine humusu yerleştirin. Pastırmayla süsleyerek servis yapın.
