



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ TAHİNLİ HUMUS

- 6 adet orta boy patates
- 3 diş sarımsak
- 5 yemek kaşığı tahin
- 1 çay bardağı ılık su
- 1 adet limonun limonun suyu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı kırmızı pul biber
- 2 adet salatalık turşusu
- 100 gr yağ

Patateslerin kabuklarını soyup, iri kuşbaşı et formunda doğrayın. Sonra da bir tencereye bu patatesleri yerleştirip, üzerini kapatacak kadar ılık su koyun. Tuzunu atıp iyice haşlayın. Haşlanan patatesleri süzdürün ve pürüzsüz bir hale gelinceye kadar çatalla ezin. İçine dövülmüş sarımsakları, tuz, kimyon ve limon suyunu ekleyip, karıştırın.

Öte yandan tahini 1 çay bardağı ılık suyla iyice karıştırın ve patateslere ilave edip tekrar karıştırın. Şimdi de servis tabağına patatesli humusu yayın. Üzerine kırmızı biberi serpeştirin. En sonunda salatalık turşusuyla süsleyerek servise sunun.
