



TAZE PIRASALI HUMUS

<https://www.elele.com.tr>

- ½ adet körpe pırasa
- 1 /2 bardak haşlanmış nohut
- 1 kaşık tahin
- 1 kaşık zeytinyağı
- 1 kaşık limon suyu

Pırasayı ince doğrayıp buharda pişirin. Tahin, zeytinyağ, limon suyunu robotta karıştırıp nohutu ekleyin. Püre olunca içine haşlanmış pırasaları da ekleyin.

