



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

2 FARKLI RENKTE HUMUS

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

3 su bardak haşlanmış Saban nohut
3 çorba kaşığı Şerel tahin
3 çorba kaşığı Fıçı limon sosu
6 küp buz
2 büyük diş sarımsak
2 çorba kaşığı Sırım zeytinyağı
4 dal fesleğen
1 tutam Rafine sofrta tuzu
Süslemek için:
1 çorba kaşığı haşlanmış nohut
1 tutam Destan kimyon
1 tutam Destan sumak
1 tutam Destan kırmızı toz biber
1 çorba kaşığı Sırım zeytinyağı

3 su bardağı nohutu 1 gece önceden ıslatın ve ertesi gün süzün. Nohutlar yumuşayana kadar yaklaşık 30 dakika kaynatın.

3 su bardağı nohut, 3 çorba kaşığı tahin, 3 çorba kaşığı limon suyu, 2 diş sarımsak, 2 çorba kaşığı zeytinyağı ve 1 tutam tuzu mutfak robotuna atın ve 8-9 dakika çekin. Aralarda ısınmayı önlemek için 3-4 küp buzı teker teker ekleyin İhtiyaç duyarsanız buz miktarını arttırabilirsiniz.

Karışımı ikiye ayırın ve robotun içinde kalan humusa 4 dal fesleğen yapraklarını ekleyip yine çekmeye devam edin. Bu aşamada humus ısınırsa yine buz eklemeyi unutmayın. Humusun rengi yeşile döndüğü zaman servise hazır olmuştur. Dilerseniz fesleğen yapraklarını havan yardımı ile ezip ekleyebilirsiniz. Bu sayede hızlı renk alacaktır.

Fesleğenli humusa fesleğen yaprakları ve zeytinyağı, sade humusa ise zeytinyağı, kimyon, sumak, kırmızı toz biber ve 1 çorba kaşığı kavrulmuş nohut ile süsleyin.

