



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEZELYELİ HUMUS

- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 su bardağı haşlanmış bezelye
- yarım su bardağı haşlanmış nohut
- 1 yemek kaşığı yoğurt
- 5-6 dal ince kıyılmış maydanoz
- 1 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı kimyon
- 2 yemek kaşığı limon suyu
- Üzeri için:
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı pul biber

Haşlanmış bezelye ve nohutları mutfak robotunda püre haline getiriyoruz. Diğer kalan malzemeleri de koyup 2-3 dakika kadar robotu çalıştıralım. Servis tabağımıza alıp 1 yemek kaşığı zeytinyağında yaktığımız pul biberi üzerinde gezdiriyoruz.

