



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ HUMUS

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

2 su bardağı haşlanmış nohut
2 yemek kaşığı tahin
2 orta boy domates (rendelenmiş)
2 diş sarımsak
1 adet limonun suyu
4 yemek kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı kimyon
Tuz (isteğe bağlı)
Üzeri için taze nane yaprakları veya kırmızı toz biber

Haşlanmış nohutları mutfak robotuna alın. Daha pürüzsüz bir kıvam için kabuklarını ayıklayabilirsiniz. Tahini, limon suyunu, kimyonu ve sarımsağı ekleyerek karışımı pürüzsüz bir kıvama getirin. Rendelenmiş domatesi ve zeytinyağını ekleyerek karıştırmaya devam edin. İsteğe bağlı olarak biraz tuz ekleyebilirsiniz. Hazırladığınız domatesli humusu servis tabağına alın. Üzerini taze nane, kırmızı toz biber veya birkaç damla zeytinyağıyla süsleyerek servis edin.

