



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FESLEĞENLİ HUMUS

Nohut 6½ su bardağı  
Tahin ¾ su bardağı  
Sarımsak 4 diş  
Fesleğen 1 demet  
Limon ½ adet  
Zeytinyağı ½ su bardağı  
Kimyon 1 tatlı kaşığı  
Toz Biber 1 tatlı kaşığı  
Tuz 3 yemek kaşığı  
Su 5 su bardağı

Nohutları geniş bir kabın içerisine alın. Üzerini geçecek kadar ılık su ve 2 yemek kaşığı tuz ilave ederek kapağını kapatın. En az 12 saat oda sıcaklığında bekletin.

Ertesi gün nohutları 3-4 defa sudan geçirerek yıkayın.

ExpertChef Çok Amaçlı Pişirici'nin haznesine nohutları ve haşlama suyunu koyun, Düdüklü Baklagiller moduna getirin ve 20 dakika pişirin.

Piştirme işleminin sonunda ExpertChef 'in soğumasını bekleyin. Daha sonra basıncını tahliye edip kapağını açın.

Haşlanan nohudu derin bir karıştırma kabına alın. Ayıklayıp yıkadığınız fesleğenden birkaç dalı kenara ayırın.

Kalan tüm malzemeleri nohudun üzerine ekleyin ve blender ile istediğiniz kıvama getirin.

Humusu servis tabaklarına aldıktan sonra ayırdığınız taze fesleğen yaprakları ile servis edebilirsiniz.

