



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIKLI HUMUS

<http://www.hurriyet.com.tr>

1 su bardağı haşlanmış nohut
4 yemek kaşığı tahin
1 Türk kahvesi fincanı zeytinyağı
3 yemek kaşığı limon suyu
2 diş sarımsak
Kimyon
Tuz
Üzeri için:
Arzuya göre pastırma dilimleri veya dolmalık fıstık
Tereyağı veya zeytinyağı
Pul biber veya kırmızı toz biber

Haşlanmış nohudun kabuklarını soyun.

Nohutları mutfak robotuna alıp üzerine haşlama suyundan çok az ekleyip robotta püre haline gelinceye kadar çekin.

Üzerine tahin, zeytinyağı, limon suyu, 1 Türk kahvesi fincanı nohudun haşlama suyu, sarımsak, tuz ve kimyonu ilave edip pürüzsüz kıvam alıncaya kadar robotta çekmeye devam edin. (Kıvamı koyu olursa kıvam açmak için çok az daha haşlama suyundan ekleyebilirsiniz).

Humusu servis tabağına alın.

Üzerine zeytinyağı gezdirip pul biber ile süsleyebilirsiniz veya kırmızı toz biber ya da ince kıyım maydanoz kullanabilirsiniz.

Arzu ederseniz birkaç adet pastırma dilimini veya biraz dolmalık fıstığı yağda çevirin

Önce yağın humusun üzerine gezdirin, daha sonra pastırma dilimlerini sıralayın.

