



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUCUKLU HUMUS

Ayşe Tüter

2 su bardağı nohut
1/2 su bardağı tahin
1 çay bardağı zeytinyağı
2 adet limon
100 gr. doğranmış sucuk
1 çay kaşığı toz kırmızı biber
1 kahve fincanı su
1 çay kaşığı şeker
Maydanoz
Tuz

Öncelikle haşladığınız nohutları kabuklarını soyup, ro bottan geçirin. (Veya çatalla ezip püre haline getirin.) Bir kaseye aldığınız nohuta, tahini ekleyip, iyice karıştırm. Hazırladığınız sosu, tahinli nohuta karıştırarak iyice yedirin. Humusu servis tabağına alın, sucukları teflon tavada 5 dakika soteleyin. Sotelediğiniz sucuğu humusun üzerine koyun, maydanozla süsleyin, kırmızı biber serperek servis yapın.

Not: Nohutu gecedan soğuk suyla ıslatıp, ertesi sabah iyice yumuşayınca kadar pişirin.