



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE SICAK HUMUS

- 1,5 su bardağı haşlanmış nohut
- 2 yemek kaşığı margarin
- 7 yemek kaşığı tahin
- 2 diş sarımsak
- 1 çay kasığı kimyon
- 1 adet limon suyu
- 1 çay kasığı pul biber
- 1 çay kasığı tuz

Nohutu önceden ıslatıp tamamen yumuşayana kadar haşlayalım. Pişirdiğimiz nohutların kabuklarını soyup rondada pürüzsüz kıvamda iyice ezelim. Üzerine limon suyu, tahin, ezilmiş sarımsak, 1 yemek kaşığı eritilmiş margarin, kimyon ve tuzunu ekleyerek iyice karıştıralım. Bu karışımı güvecin içine alalım. 1 yemek kaşığı eritilmiş margarin içine 1 çay kaşığı toz kırmızı biberi ekleyip güvecin üstüne gezdirelim. 200 derecelik fırında 4-5 dakika üstünü kızartalım ve sıcak sıcak servis yapalım.

