



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNDİ JAMBONLU VE HUMUSLU SANDVİÇ

Malzeme:

1 adet soğan

yarım çay bardağı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı

2 dilim domates

Harcı İçin :

1 su bardağı Bizim Nohut

yarım çay bardağı tahin

yarım su bardağı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı

3 çay kaşığı pul biber

3 diş sarımsak

2 adet limon

Tuz

Humus için nohutları ayıklayıp akşamdan ıslatın. Ertesi gün suyunu süzdürüp bol suda haşlayın. Kabuklarını soyarak mutfak robotundan geçirip püre haline getirin. Diğer tarafta tahin, dövülmüş sarımsak, pulbiber ve tuzu karıştırın. Bu karışımı nohut ezmesine karıştırın. Karışıma azar azar zeytinyağı ve limon suyu ilave edip karıştırın. 1 saat buzdolabında dinlendirin. Soğanı ay şeklinde ince doğrayın. Zeytinyağını bir tavaya alıp soğanları orta dereceli ateşte kahverengileşinceye kadar karıştırarak pişirin. İki adet mayalı ekmeğin üzerine humus yayın. Üzerine domates ve hindi jambon yerleştirin. Pişen soğanları da hindi jambonun üzerine koyun. En son üzerine tuz ve karabiber serpip kalan ekmek dilimleri ile üzerini kapatın.