



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HUMUS ÇORBASI (KIBRIS)

1/2 kg haşlanmış nohut (konserve veya evde bir gece önceden ıslattığınız ve haşladığınız)

1 kavanoz tahin

4 adet limon

Haşlanmış nohut suyu

Sarımsak

Tuz

Kırmızı pul biber

Nohutları iyice haşlayın. Blender'a önce nohutları ve bir miktar suyundan ekleyerek iyice öğütün. Sonra içerisine tahin, limon suyu, sarımsak ve tuz ilave ediniz.

Limon suyu, sarımsak ve tuzu ağız tadınıza göre ayarlayabilirsiniz, fakat bunu blender da yapmanız gerekir.

Limon karışımı sertleştirecektir, karışımı yumuşatmak için biraz nohut suyundan ekleyebilirsiniz.

2-3 çorba tabağına önceden kalınca dilimlenmiş ve küp küp kesilmiş ekmekleri yerleştirin ve üzerine biraz haşlanmış nohut suyundan ekleyip ekmekleri hafif ıslatın. Hazırladığınız humus çorbasını tabaklara taksim edin, çorbanın üzerine damak tadınıza göre kırmızı biber karabiber ve maydanoz koyup, üzerini birkaç tane haşlanmış nohut ve zeytin yağı ile süsleyin.

Not: Humus 1 gece dolapta bekletilirse daha nefis oluyor.

