HUMUS (HATAY)

Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi

Yarım kilo nohut
Yarım su bardağı su
1 su bardağı tahin
1 baş dövülmüş sarımsak
1 adet limon
1 çorba kaşığı kimyon
Yarım demet maydanoz
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
1 tatlı kaşığı tuz

Nohut, akşamdan içine bir tatlı kaşığı tuz dökülmüş suda bekletilir. Düdüklü tencerede kırk dakika kadar pişirilir, suyu süzülür. Sonra yarım su bardağı su ilave edilerek karıştırılır. Ayrı bir kapta tahin, dövülmüş sarımsak, limon suyu, kimyon ve bir tatlı kaşığı tuz karıştırılır. Karıştırılan nohutların üzerine hazırlanan karışım dökülür. Üç dakika karıştırılır. Servis tabağına alınır. Tavada tereyağı eritilir ve kırmızıbiberi de eklenir. Humusun üzerinde gezdirilir. Kıyılmış maydanozla süslenerek servis yapılır.

Not: Humusun nasıl oluştuğu konusunda çok fazla bir bilgi olmasa da en yaygın kanı, humus yemeğinin Suriye'den gelme bir yemek olduğudur. Suriye'de bir yerleşim yerinin adı olan Humus kültür alışverişiyle Türkiye'ye gelmiş, uzun yıllardan beri yapıldığından adeta bir Türk yemeği olmuştur.
Yemek, Hatay dışında başka birçok ilde de yapılmaktadır. Ancak Hatay'da yenilen Humus yemeği ana yemek olarak düşünülürken Urfa, Tarsus gibi birçok ilimizde yemek lokanta ve restoranlarda yerli ve yabancı turiste iştah açıcı olarak sunulmaktadır.

© lezzetler.com tarif no:105544 • adı:Humus (Hatay) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:29.04.2025 - 20:37