



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HUMUS (HATAY)

2 su bardağı nohut
5 yemek kaşığı tahin
1 adet domates
4 diş sarımsak
Kimyon
Toz biber
Zeytinyağı
1 adet limonun suyu
Maydanoz
Kornişon turşu

Nohutu bir gece önceden suya koyun.
Bir tencerede iyice pişene kadar haşlayın ve suyunu süzün.
İnce delikli süzgeçten iki defa geçirin.
Sarımsağın kabuklarını soyup ezin.
Ezip püre haline getirdiğiniz nohuta tahin, limon suyu, tuz ve sarımsağı ekleyin.
Humusu servis tabağına alın.
Üzerine kimyon, toz biber serpip zeytinyağı gezdirin.
Son olarak domates, maydanoz ve turşu ile süsleyip servis edin.

