



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HUMUS (HATAY)

Nohut  
Tahin  
Zeytinyağı  
Limon  
Tuz  
Pul biber

Bir su bardağı nohut akşamdan ıslatılır. Sabah üstünü örtecek kadar su koyup düdüklü tencerede yarım saat haşlanır. Süre nohudun cinsine göre değişebilir. Siz yumuşayana kadar haşlayın. Sonra süzgeçte suyunu süzün. Zaten ayrılmış olan kabuklarını ayıklayın. Derince bir kaba alın ve blenderden geçirin. Ardından küçük bir çay bardağı tahin, 3-4 diş sarımsak, tuz, pul biber, yarım limon suyu, yarım fincan zeytinyağı ile birlikte tekrar blenderle çekilir. Servis tabağına alınır, üzerine pul biber ve yağ gezdirilir.

