



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## HUMUS (HATAY)

2 su bardağı nohut (Haşlanmış, kabukları alınmış)  
1.5 çay bardağı ılık su  
1 çay bardağı ılık su  
4 yemek kaşığı tahin  
1.5 çay kaşığı kimyon  
1 tam limonun suyu  
Tuz  
1-2 diş sarımsak  
Süslemek için:  
Kıyılmış maydanoz  
Nane  
Domates  
Kimyon  
Kırmızı pul biber  
Kornişon turşu ve süs biber turşusu  
Zeytinyağı

Nohutlarınızı bir gece önceden ıslatın, düdüklü tencerede haşlayın. Daha sonra tencerenize alıp üzerine tekrar su koyup, çatlaması ve kabukların kolay soyulması için yaklaşık 1-1.5 su bardağı sıcak suda kaynatın. Haşlanıp çatlamış nohutların kabuklarını temizleyin ve kabuksuz nohutları 1.5 çay bardağı su ile tencereye alıp ocağa koyun. Tahta kaşıkla karıştırıp, suyu çekmesini sağlayın. Tencerenin altını kapatıp, nohutlarınızı el blenderından geçirin. Nohutlar katı bir hal alacaktır. Üzerine 1 çay bardağı su ekleyip, ocağı tekrar açıp, katılaştan karışımı biraz yumuşatın. Ocaktan aldığınız püre nohutlarınıza; tahin, limon suyu, tuz ve kimyonu (İsterseniz ezilmiş sarımsak) ekleyip, blender ile iyice karışmasını sağlayın. Servis tabağınıza alıp, yaydığınız humusun üzerine 2 yemek kaşığı zeytinyağı gezdirin. Kimyon, pul kırmızı biber, kıyılmış maydanoz, nane, kornişon turşu ve süs biber ile süsleyin.