



HUMUS (HATAY)

Seda Öner

2 su bardağı haşlanmış nohut
1,5 çay bardağı tahin
Yarım limonun suyu
1 çay kaşığı tuz
2 diş sarımsak
Yarım çay kaşığı kimyon
Yarım çay bardağı zeytinyağı

Haşlanmış nohutlar püre haline gelinceye kadar blenderden geçirilir.
İçerisine sırasıyla tahin, yarım limon suyu, tuz, sarımsak, kimyon ve zeytinyağı eklenerek karıştırılır.
Hazırlanan karışım bir tabak içine alınarak yayılır.
Üzerine zeytinyağı, pul biber, maydanoz, domates ve zeytinle arzuya göre süslenerek servis edilir.

