



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HUMUS (HATAY)

Hatay Valiliđi
Antakya Mutfađı - Süheyl Budak

500 gr. Nohut
2 diş sarımsak
5 adet limon
Tuz
1,5 su bardađı tahin

Nohut bir gece önceden ıslatılır. Dödüklü tencerede iyi pişinceye kadar haşlanır. Suyu süzölür, ince delikli süzgeçten iki defa çekilir, limonların suyu sıkılır, sarımsak dövölür. Tahin, ezilip püre haline getirilmiş nohuda karıştırılıp tuz eklenir. Bu karışım bir servis tabağına yayılarak konulur. Üstüne kimyon ve toz biber serpilir. Domates, turşu, taze biber ve maydanozla süslenecek zeytinyağı gezdirilir ve servis edilir.