



## HUMUS (LÜBNAN)

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

2 su bardağı nohut  
5 yemek kaşığı tahin  
4 diş sarımsak  
1 adet limonun suyu  
Zeytinyağı  
Toz biber  
Kimyon  
Tuz  
Üzeri için:  
Kırmızı toz biber  
4 yemek kaşığı zeytinyağı

Öncelikle nohutu bir gece önceden ıslatın ve haşlayın. Kabukları varsa ayıklayın. Nohutun suyundan bir bardak ayırın. Sarımsağın kabuklarını soyup ezin. Haşlanmış nohut, tahin, sarımsak, zeytinyağı, limon suyu, tuz, karabiber, toz biber, nohutun suyunu ve zeytinyağını blender'dan geçirip püre haline getirin. Humusu servis tabağına alın. Zeytinyağı ve toz biberi, küçük bir tavada kızdırıp humusun üzerine gezdirin.

