



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HUMUS PAÇASI

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

2 su bardağı haşlanmış Hasata Kırşehir Koçbaşı Nohut
1 çay bardağı tahin
100 g tereyağı
Yarım bağ maydanoz
2-3 parça kuzu kemiği
3 diş sarımsak
6 dilim kuru ekmek
1 adet limon
1 tatlı kaşığı kimyon
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı sumak
1 çay kaşığı pul biber

Kemik suyunda Hasata Kırşehir Koçbaşı Nohut'u 1 saat kadar iyice haşlayın. Haşlanmış nohudu blendera alın içine tahin, zeytinyağı, sarımsak, kimyon, limon suyu ve tuz ilave ederek akışkan muhallebi kıvamına gelene kadar et suyunda güzelce çekin. Ekmekleri ufak ufak doğrayıp servis tabağına yayın. Üzerine hazırladığınız muhallebi kıvamındaki humusu ilave edin. Tereyağında pul biber yakıp üzerine dökün. Bol maydanoz, kimyon ve sumak ilave ederek servis edin.

Not: Sos için hazırladığınız tereyağını kahverengi olana kadar pişirin. Bu sayede humusunuz yanık aromalı olacaktır.

