



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HUMUS

- 2 su bardağı haşlanmış nohut
- 5 diş sarımsak
- 1 su bardağı tahin
- 2 limon
- 1 çorba kaşığı kimyon
- 1 tatlık kaşığı tuz
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 çorba kaşığı pul biber
- 1 çay bardağı haşlanmış nohut suyu

Öncelikle haşlanmış nohudu ve haşlama suyunu bir mutfak robotuyla ezip püre yapın. İçine tahin, sarımsak ve diğer malzemeleri koyun. Karıştırıp tatlandırın. Servis tabağına aktarın üzerine kimyon ve kırmızı pul biberle süsleyip üzerine zeytinyağı gezdirip ikram edin.

