



HUMUS

<https://migros.com.tr>

500 gr. haşlanıp kabukları çıkartılmış nohut
100 gr. tahin
4 çorba kaşığı limon suyu
2 diş sarımsak
3 çorba kaşığı zeytinyağı
3-4 çorba kaşığı su
Tatlı kırmızı biber
1 demet maydanoz
Tuz

1. Maydanozları ince bir şekilde kıyın.
2. Sarımsakları püre haline getirin.
3. Nohutları süzgeçte geçirip püre haline getirin.
4. 2 çorba kaşığı zeytinyağı, tahin, limon suyu, su ve tuzu nohut püresinin üstüne ekleyin iyice karıştırın.
5. Kıvamı yoğun gelirse su ekleyip kıvamını biraz yumuşatın.
6. Hazırladığınız humusu bir kaba alın.
7. Kalan zeytinyağı ile tatlı biberi karıştırın ve humusun üstüne gezdirin.
8. Kıyılmış maydanozla servis edin.

