



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HUMUS

2,5 su bardağı haşlanmış nohut
3 diş sarımsak
1 adet Arnavut biberi
1 su bardağı tahin
1 çay bardağı zeytinyağı
1 su bardağı su
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı tuz
2 limon suyu
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber

Mikserin içine yeni sıcak haşlanmış nohudu, haşlama suyundan bir su bardağı suyu ekleyip püre yapın. İçine Arnavut biberini koyup püre haline getirin. İçine tahin, zeytinyağı ve limon suyu ilave ederek karıştırmaya devam edin. Ezilmiş sarımsak, kimyon, tuz ve pul biberi ekleyip kıvamına bakın. Gerekirse biraz daha üzerine zeytinyağı ve limon suyu ekleyebilirsiniz. Servis tabağına alın, kimyon pul biberle süsleyip servis yapın.