



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HUMUS

300 gram nohut
150 gram tahin
3 yemek kaşığı yağ
6 diş sarımsak
1 adet büyük boy limon
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı sumak
1.2 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı toz biber
Maydanoz
Tuz

Nohudu akşamdan ılık suya koyalım. Humusu hazırlamaya başladığımızda suyunu dökelim ve tencereye yeterli miktarda su koyarak, nohutları yumuşayana kadar kaynatalım. Nohudun suyunu bir kaba süzelim. Yalnız malzemeleri karıştırdığımızda katı olma ihtimaline karşı bu suyu ezmemizi hazırlayana kadar dökmeyelim. Nohudu, tahini, limonun suyunu, kabukları soyulmuş sarımsakları, yağı, karabiberi ve tuzu (isteğe bağlı) mikserle koyup, iyice karıştıralım. Karışımın çok katı olduğunu görürseniz, ayırdığımız nohut suyunu istediğimiz kıvamı elde edene kadar azar azar ekleyelim. Ardından karışımı servis tabağına alalım ve üzerini sumak, kimyon, toz biber ve maydanozla süsleyelim ve servise sunalım.

