



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HUMUS

Ali Akdemir

2 bardak nohut
½ tatlı kaşığı tuz
½ tatlı kaşığı kimyon
4 diş sarımsak (ezilmiş)
2 adet limonun suyu
5-6 dal maydanoz
1 tatlı kaşığı kırmızı biber
2 orba kaşığı zeytinyağı

Nohutu en az 4-5 saat ılık suda ıslattıktan sonra yumuşayınca kadar haşlayın. Soğuyunca nohutların kabuklarını ayıklayın. Ezerek bir tel süzgeçten geçirin. Nohut püresine azar azar tahin, tuz, kimyon, sarımsak ve limon suyunu yedirerek katın. Bu işlemi yaparken bir tahta kaşığla sürekli karıştırın. Humusu bir servis tabağına aktarıp üzerini maydanozla süsleyip kırmızı biberle karıştırılmış zeytinyağı gezdirerek servis yapın.

