



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AKDENİZ HUMUSU

Yasemin Aydın

500 gr akşamdan ıslatılmış nohut
3-4 yemek kaşığı dolu dolu tahin
2 adet limonun suyu veya limon tuzu
7-8 diş dövülmüş sarımsak
Tuz
Kimyon
Su
Üzeri için:
2 yemek kaşığı tereyağı veya sıvı yağ
1 tatlı kaşığı pul biber
Dilimlenmiş sucuk veya pastırma
Süslemek için:
Kıyılmış maydanoz

Akşamdan ıslatılmış nohutları düdüklü tencerede tuz ilave ederek yumuşayana kadar pişirin. Düdüklü tencerede düdüğü çıktıktan sonra en 30 dk. pişirin. Pişen nohutları süzgeçle bir kaba alın. Haşlama suyunu atmayın. Pişen nohutları el blenderi ile iyice ezin. Ezilen nohutları geniş bir tencereye koyun. Nohuda kimyon, tuz, limon suyu, tahini ilave edin. Kimyon nohudun gazını alır. Limon yerine limon tuzu kullanabilirsiniz. Nohudun haşlama suyundan yavaş yavaş ilave edin. Pürüzsüz muhallebi kıvamına gelene kadar su ilave edin. Ocağın altını açın biraz pişirin. Bazı tariflerde pişirmeden yapılıyor, ben pişiyorum çünkü daha lezzetli olduğuna inanıyorum, pişen humus mideye dokunmuyor. Humusu servis tabağına alın. Geniş bir tavada istediğiniz yağı kızdırın. Kızan yağa pul biber koyun. Servis tabağındaki humusun üzerine dökün. İsteyen kızdırılan yağa sucuk ve pastırma dilimleri koyabilir. Pastırma, sucuk, et humusa lezzet katar. Tuz, baharat, yağ miktarları size kalmıştır. Maydanoz ve sumak ile süsleyin.

