



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HUMUS

<https://multicooker.com>

Nohut 500 gr
Tahin 40 gr
Zeytinyağı 100 ml
Limon suyu 10 ml
Kimyon 5 gr
Sarımsak 3 gr
Su 2 Lt
Tuz (isteğe göre)
Baharatlar

Nohutu 1 saat sıcak suda bekletin. Sarımsakları ikiye kesin.

Çok fonksiyonlu pişiricinin içine su dökün ve nohut koyun.

Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu MULTICOOK, sıcaklığı 100°C, pişirme süresini 1 saat 30 dakika olarak ayarlayın ve Başlat tuşuna basın. Çalışma modu bitene kadar pişirin ve

İptal/Isıtma tuşuna basın. Hazır nohutu ayrı kaba koyun, tahini ekleyin ve blender ile homojen hale getirin.

Çok fonksiyonlu pişiricinin içine zeytinyağı dökün. Kapağı kapatmayın.

Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu KIZARTMA, pişirme süresini 5 dakika olarak ayarlayın ve Başlat tuşuna basın. Geri sayım başladıktan sonra hazneye sarımsak ve kimyonu koyun.

Çalışma modu bitene kadar kapağı kapatmadan hafiften karıştırarak pişirin. Sarımsakları yağdan alın. Nohut püresine, kimyon ile sarımsakların pişirildiği yağ, limon suyunu, tuzu ve baharatı ekleyin ve karıştırın.

