



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HUMUS

1.5 bardak nohut
2-3 çay kaşığı kırmızı biber
3 adet limon
4-5 diş sarımsak
Yarım bardak zeytinyağı
Yarım bardak tahin
Tuz
Süslemek için:
İsteğe göre, turşu, maydanoz ve sumak

Nohudu suda bir gece önceden ıslatın. Sonra iyice haşlayın ve kabuklarını alın. Mutfak robotunda haşlanmış nohutları püre haline getirin. Daha sonra sırasıyla tahin, dövülmüş sarımsak, tuz ve kırmızı biberi ekleyerek karıştırın. Karışıma zeytinyağı ve limon suyunu yavaş yavaş ilave edin. Karışımı düz bir servis tabağına alın ve bir yemek kaşığının arka kısmı ile şekil verip süsleyerek servise hazır hale getirin.

