



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HUMUS

2 su bardağı nohut
5 yemek kaşığı tahin
4 diş sarımsak
1 adet taze sıkılmış limon suyu
4 yemek kaşığı su
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 çay kaşığı kimyon
Yarım çay kaşığı tuz
Üzeri için:
4 yemek kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı tatlı toz kırmızı biber
4 dal maydanoz
Kornişon turşu
Arzuya göre 3-4 dilim pastırma

Nohutları bir gece önceden suya koyun. Ertesi gün sularını süzüp güzelce haşlayın. Haşlanmış nohutları iki avcunuzun arasında hafifçe ovalayarak kabuklarını ayıklayın. Sarımsakları mümkünse havanda döverek iyice ezin. Tüm malzemeleri bir araya getirip havanda, mutfak robotunda ya da el blenderi² yardımıyla çukur bir kapta homojen bir karışım haline getirin. Humusunuz hazır. Servis için geniş bir tabağa alıp ortasını çukur yapın. Kızdırdığınız kırmızı biberli zeytinyağını üzerine gezdirin. Kenarlarını kornişon turşu ve maydanoz yapraklarıyla süsleyin. Arzu ederseniz humusu fırına dayanıklı bir kaseye alıp üzerine pastırma dilimleri yerleştirin. Pastırmalar hafifçe kızarana kadar fırınlayın.

