



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HUMUS

Yarım kilo nohut
3 ay bardağı ılık su
1/2 çay bardağı tahin
1 ay kaşığı kimyon
4 orba kaşığı limon suyu
3-4 diş sarımsak (ezilmiş)
Tuz
Üzeri için:
Kimyon
Kırmızı pul biber
Maydanoz
Sumak
Salatalık turşu

Nohutlar bir gün önceden ıslatılır.

Düdüklü tencerede çatlaması sağlanarak pişirilir.

Kabukları soyularak bir tencereye alınır ve 2 bardak ılık su ilave edilerek, suyunu çekene kadar ezilerek katı bir hale gelene kadar pişirilir.

Kısık ateşe alınarak üzerine 1 çay bardağı ılık su konulur ve yumuşaması sağlanır.

Ateşten alınarak tahin, ezilmiş sarımsak, tuz kimyon ve limon suyu eklenir ve iyice karıştırılır.

Bir servis tabağına yayılarak üzerine kimyon, kıyılmış maydanoz, sumak, pul biber ve salatalık turşu ile süslenir ve az zeytinyağı gezdirilerek hazırlanır.

