



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## HUMUS

2 su bardağı nohut  
1 su bardağı kadar tahin  
1 su bardağı zeytinyağı  
Yarım çay bardağı kadar sıcak su  
1 adet limonun suyu  
4 diş sarımsak  
1 çay kaşığı kimyon  
1 çay kaşığı kadar kırmızı toz biber  
Tuz  
Üzeri için:  
Zeytinyağı

Humus tarifimiz için nohutlarımızı gecedan ıslatıyoruz.  
Islattığımız nohutlarımızı düdüklümüzde yarım saat kadar haşlayıp, rondodan geçiriyoruz.  
Sarımsaklarımızı rendeliyoruz ve rondodan geçirilmiş nohutlarımız ile birlikte geniş bir kaba alıyoruz.  
Üzerine tahinimizi, yağımızı, suyumuzu ve baharatlarımızı atıp, harmanlıyoruz.  
Hazır ettiğimiz mezemizi servis tabağımıza alıp üzerine zeytinyağı gezdiriyoruz.  
Humus servis için hazırdır.

---