



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

HUMUS

Yarım kilo nohut
3 ay bardağı ılık su
1/2 çay bardađı tahin
1 ay kaşığı kimyon
4 orba kaşığı limon suyu
3-4 diř sarımsak (ezilmiř)
Tuz
Üzerine:
Kimyon
Kırmızı pul biber
Maydanoz
Sumak
Salatalık turřu

Nohutlar bir gün önceden ıslatılır.

Ddkl tencerede çatlaması sađlanarak piřirilir.

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.

Ateřten 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.

