



## HUMUS

<https://www.yaylaagro.com>

1 su bardağı nohut  
1 kahve fincanı tahin  
1 adet limonun suyu  
3 yemek kaşığı zeytinyağı  
2 diş sarımsak (İsteğe bağlı)  
1 çay kaşığı kimyon  
Tuz  
Karabiber  
Buzlu su

Nohutlar yıkanır ve bir gün öncesinden suda ıslatılır.  
Islatılan nohutlar tuzlu suda püre kıvamına gelene kadar haşlanır, kabukları temizlenir.  
Blender veya mikserde tüm malzemeler karıştırılır soğuk olarak servise sunulur.  
Kıvamı soğuk buzlu su ile ayarlanmalı.  
Servise sunarken üzerine zeytinyağı ve kimyon atılırsa tadı daha da güzel olacaktır.

