



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HUMUS

<https://cook.com.tr>

Zeytinyağı 1 Çorba Kaşığı
Sofra Tuzu 1.5 Çay Kaşığı
Nohut 250 Gram
Sarımsak 2 Diş
Limon 2 Adet
Tahin 3 Yemek Kaşığı

Nohutları 1 gece önceden ıslatmaya bırakınız.

Ertesi gün nohutları düdükle tencerede üzerini örtecek kadar su koyup 20 dakika haşlayın.

Kabuklarını soyduktan sonra mutfak robotuna koyup püre haline gelecek şekilde karıştırın. Daha sonra tahin, 2 limonun suyu, ince olarak doğradığınız sarımsak, zeytinyağı ve tuzu da ilave edin. Hepsini karıştırıp servis tabağına alıp üstünü süsleyin. Tavsiye ediyorum lezzetli oluyor.

