



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HUMUS

2.5 su bardağı haşlanmış nohut

1.5 çay bardağı ılık su

1 çay bardağı ılık su

1/2 çay bardağı tahin

1 çay kaşığı kimyon

4 çorba kaşığı limon suyu

3-4 diş sarımsak

Tuz

Süslemek için:

Kimyon

Kırmızı pul biber

Sumak

Kıyılmış maydanoz

Bir gece önceden ıslattığınız nohutları düdüklü tencereye alın. Bir taşım kaynatıp çıkan köpüklü suyu dökün. Tekrar sıcak su ekleyip düdüklü tencerenizde tamamen pişirin. Nohutların kabuklarını temizleyin. Kabuksuz nohutları, 1.5 çay bardağı su ile orta derinlikte bir tencereye alın. Tekrar ocağa koyun, tahta kaşıkla ezerek suyunu hafifçe çekirin ve blenderda çekerek püre haline getirin. Nohutunuz katı bir hal alacak. İkinci kez kısık ateşe aldığınız nohutunuza bir çay bardağı ılık su ekleyin. Tahin, limon suyu, ezilmiş sarımsak, tuz ve kimyonu ekleyin. İyice karıştırarak tüm malzemeyi birbirine yedin. Servis tabağına aldığınız humusunuzu kimyon, kırmızı pul biber, sumak ve kıyılmış maydanoz ile süsleyin.