



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HUMUS

<https://www.karaca.com>

400 gr haşlanmış nohut
6 çorba kaşığı tahin
2 diş sarımsak
1 limon suyu
2 yemek kaşığı zeytinyağı
8 küp buz
Üzeri için:
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı sumak
2 dal maydanoz

Öncelikle nohut konservesini tamamını su dolu bir kase içerisine boşaltın. Nohutları, kase içerisinde ovalayarak kabuklarından sıyrılmasını sağlayın. Ardından suyu yavaşça dökün ve kaseğin ağzında toplanan kabukları alarak soyma işlemini tamamlayın. Mutfak robotuna sırasıyla 400 gr haşlanmış nohutu, ½ limonun suyunu, 5 çorba kaşığı tahini, 2 diş önceden soyulmuş sarımsağı, 2 çorba kaşığı zeytinyağı ve 1 tatlı kaşığı tuzu ekleyin ve çalıştırın. Sonraki aşamada her 1 dakikada 1 adet buz küpü ekleyin. Bu işleme 10 dk'yı tamamlayana kadar devam edin. Humusu, mutfak robotundan servis tabağına alın ve zeytinyağı, kimyon, maydanoz ve sumak ile süsleyerek hazır hale getirebilirsiniz.

