



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HUMUS

3 su bardağı haşlanmış nohut
1/3 su bardağı tahin
1 limonun suyu veya 2-3 yemek kaşığı hazır limon suyu
1 çay kaşığı tuz
2 diş sarımsak
1/2 (yarım) çay kaşığı kimyon
Üzeri için:
1 yemek kaşığı zeytinyağı
Kırmızı biber
Sumak

İlk olarak haşlanmış nohutların kabuklarını soyun. Ardından nohutlarımızı rondoya alalım ve üzerine limon suyu, tahin, sarımsak, kimyon ve tuzu ekleyerek karıştırın. Tüm malzemeler birbiri ile özdeşleştikten sonra rondonun kapağını açın. Eğer humusun istediğiniz kıvamda değilse su ilavesi yaparak ayarlayabilirsiniz. Hazırladığımız humusu servis tabağına aldıktan sonra şekil verebilirsiniz. Ardından süslemek için ortasına haşlanmış nohut ve kırmızı biberle renklendirdiğimiz zeytinyağından gezdirelim. Son olarak sumak ve ince kıyılmış maydanoz serperek servis edin!

