



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HUMUS

<https://www.haberturk.com>

1 kutu konserve nohut veya 1 su bardağı haşlanmış nohut  
2 diş sarımsak, ezilmiş  
3 yemek kaşığı tahin  
3 yemek kaşığı limon suyu  
2 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 çay kaşığı kimyon  
Damak tadınıza göre tuz ve karabiber

Nohutlarınızı haşlayıp 1 gece suda bekleterek tarife başlayabilirsiniz, ancak beklemek istemiyorsanız konserve nohut kullanabilirsiniz.

Haşladığınız nohutları suyundan süzün ve bir kaba aktarın. Bu sırada bir kaptan veya blender kabında tahini, limon suyunu 1 dakika boyunca birlikte çekin.

Çektikten sonra bir spatula yardımıyla kaba yapışanları kazıyın ve tekrar karıştırın. Daha sonra zeytinyağını da ekleyerek karışımınızı biraz daha blenderda çekin.

Kıvam almaya başladığı sırada sarımsaklarınızı ezin ve ezdiğiniz sarımsakları, kimyonu, tuzu, karabiberi de karışımınıza ekleyin. Malzemeler pürüzsüz olana kadar çırpmaya devam edin.

Tüm malzemeler pürüzsüz hale gelince içerisine haşladığınız nohutları ekleyin ve biraz daha karıştırın.

Nohut da pürüzsüzlüğe başladığında kıvamını ayarlamak için içerisine blenderda çekerken biraz su katın. İyi pürüzsüz hale geldiğinden emin olduğunuz karışımınızı kaptan alın ve servis etmek istediğiniz tabağınıza yayın.

Üzerine biraz zeytinyağı ve kimyon (pul biber de olur) gezdirerek servis edebilirsiniz.

