HUMUS

Malzeme :
250 gr. nohut,
1 fincan tahin,
2-3 limon,
1 çay fincanı zeytinyağı,
kırmızı biber,
tuz.

Yapılışı:
1- Nohutları akşamdan ılık suyla ıslatınız.
2- Bol su ile tencereye koyup haşlayınız.
3- Suyunu süzüp püre makinasmdan veya elekten geçiriniz.
4- İçine 1 fincan tahin koyarak yediriniz.
5- Ekşi tada gelinceye kadar limon suyu koyunuz.
6- Tuz ve kırmızı biber katınız.
7- Karıştırarak patates püresi kıvamına getiriniz.
8- Servis tabağına alıp üzerlerine kırmızı biberli yağ gezdirip servis yapınız.

ML® Nohutlu Patates Salatası için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:18784 • adı:HUMUS • gönderen:H.Özerol • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:51