



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HUMUS

1/2 kg nohut
2 yemek kaşığı tereyağı
2.5 su bardağı tahin
5-6 diş sarımsak
1 adet limon
Kırmızı biber
Kimyon
Tuz

Akşamdan ıslattığınız nohutları iyice haşlayıp süzdükten sonra kabuklarını soyup, püre haline getirin. Çukur bir kaptan, üzerine tahin ve limon suyunu ilave ederek karıştırın. Püre kıvamındaki karışımı, servis tabağına çok kalın olmamak kaydıyla yayın, üzerini kırmızı biber ve kimyonla süsleyin. Servis yaparken üzerine kızdırılmış tereyağı gezdirin.

