HUMUS

Malzemesi:
250 gram nohut,
yarım bardak tahin,
2 adet limon,
4-5 diş sarımsak,
kırmızı biber,
karabiber,
sumak,
zeytinyağı,
yarım bardak nohutun suyu

Hazırlanışı:
Akşamdan suda ıslatılmış nohutları iyice haşlayarak suyunu süzün. Biraz soğuduktan sonra kabuklarını soyun. Kabukları çıkmış olan nohutları havanda ezerek püre haline getirin. Geniş bir kabın içinde dövülmüş sarımsak, limon suyu, tuz, tahin ile iyice karıştırın. Koyu bir bulamaç kıvamına getirin. Nohutlarla iyice karıştırın. Çok koyuysa bir tencerede hafif ateşte karıştırarak nohut suyundan koyarak biraz sulandırın. Servis tabağına alın. Üzerine yağda kızdırılmış kırmızı biber koyarak bol maydanozla süsleyin. Servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:26509 • adı:HUMUS • gönderen:bizim oğlan • indirme tarihi:29.03.2024 - 18:03