



HUMUS

MALZEMESİ:
250 gram tahin
2 bardak nohut
1 adet limon
6 diş sarımsak
1 Kaşık kırmızı biber
2 kaşık zeytinyağı
tuz.

HAZIRLANIŞI:
Gecedan ıslatılan nohutlar sabah bol suda haşlanır. Kabuklan ayıklanır. Et makinesinden çekilir, veya kaşıkla ezilir. Tahinle karıştırılır, iyice dövülen sarımsak ve limon suyu katılır. Kanştıra kanştıra hepsi nohuda yedirilir. Tabağa konduktan sonra üzerine bol kırmızı biber serpilir zeytinyağı gezdirilir. Sofraya götürülür.



Fotoğraf "al ışık" tarafından gönderildi. 24.11.2020