



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

HUMUS

Dostlar Lokantası Edip Usta

3 SU BARDAĞI HAŞLANMIŞ NOHUT
1 SU BARDAĞI TAHİN
1 ADET LİMON SUYU
4-5 DİŞ SARIMSAK
TUZ

İYİCE HAŞLANMIŞ OLAN NOHUTLARIN KEVGİRDE SAVRULARAK KABUKLARI AYIKLANIR, ROBOTTA VEYA ELLE İYİCE PÜRE HALİNE GELENE KADAR EZİLİR, TAHİN, LİMON SUYU VE SARIMSAKLAR EZİLEREK PÜREYE İLAVE EDİLEREK KARIŞTIRILIR, DÜZ VEYA KAYIK BİR SERBİS TABAĞINA ALINARAK ÜZERİ DÜZELTİLİR, KIRMIZI BİBERLİ YAĞ KIZARTILARAK ÜZERİNDE GEZDİRİLİR DOMATES VE MAYDANOZLA SÜSLENEREK SERVİS YAPILIR.