



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

HUMUS

Nohut unu
Tahin
tuz
limon sarımsak
pul biber
kimyon
zeytinyağı

Nohut ununa sıcak su katılır ve süzme yoğurt kıvamına gelinceye kadar karıştırılır. 5 dakika dinlendirildikten sonra içine tahin, tuz, limon suyu ve isteğe göre ezilmiş sarımsak konur ve geniş bir düz tabağa yayılır. Pul biber, kimyon katılarak baharatlanır. Domates, turşu, amydanoz ile süslenerek servis yapılır.