



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HUMUS

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Su Bardağı nohut
- 1 Çay Fincanı Tahin
- 2 Diş sarımsak
- 1 Tatlı Kaşığı kırmızı biber
- 1 Tatlı Kaşığı kimyon
- 1 Tatlı Kaşığı limon suyu

Nohutları bir gece önce suda bekleterek bol su ile haşlayın ve süzün.kabuklarını ayırarak robottan geçirek püre haline getirin. Üzerine dövülmüş sarımsakla beraber eritilmiş yağı limon suyunu ve tahinide ekleyerek karıştırın. Baharatları ekleyerek nohut suyundan göz kararı ekleyin. Hazır olduğunda istediğiniz gibi süsleyin