



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HUMUS

- 1 su bardağı nohut
- 1 kahve fincanı tahin
- 1/2 kahve fincanı limon suyu
- 3 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 dilim tost ekmeđi
- 3 dal maydanoz
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber

Nohudu akşamdan ıslatın iyice haşlayın ve süzün. Soğumaya bırakın. Bir blender yardımı ile haşlanan nohutlara sarımsak tahin, limon suyu, kimyon, zeytin ağı, tuz ve karabiber karıştırıp iyice püre haline getirip humus elde edin. Bir tabağın ortasına yerleştirilip kaşığın arka kısmı ile şekil verin. Tost ekmeğleri üçgen kesilip ince dilimleyin ve kızartın humusun ortasına koyun. Eritilmiş Tereyağında kırmızı toz biber karıştırıp humusun üzerine dökün. Maydanoz ile süslenip servis edin.