



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HUMUS (REYHANLI HATAY)

2 ay bardağı tahin
2 adet limonun suyu
250 gram nohut
3 diş sarımsak
Zeytinyağı
Pul biber
Kimyon

Nohut, üzerini aşacak kadar su ile haşlanır.
Haşlanmış nohut kendi suyu ile iyice ezilir.
Karışımaya yavaş yavaş tahin ilave edilir.
Limon suyu ve baharatlar da katıldıktan sonra özleşene kadar iyice karıştırılır.
10 dakika buzdolabında bekletilir, soğuk olarak servis edilir.

