



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HUMUS

Malzemeler

- 500 g nohut
- 1 ay bardađı tahin
- 1 ay kaşığı tuz
- 1 adet orta boy limon
- 3 diř sarımsak
- 1 ay kaşığı kimyon
- 1 tutam sumak
- 1 tutam pul biber

Hazırlanışı:

Nohut önceden ıslatılarak bir gün bekletilir. Nohut pişmeden önce suyu 2-3 kere değiştirilir. Daha sonra nohut haşlanır. Hařlanan nohut blendrda çekildikten sonra derince bir kaba konularak içerisine dövölmüş sarımsak, tahin, limon suyu, tuz ve kimyon eklenir. Baharatlar eklendikten sonra ırpıcı yardımıyla püre hâline getirilecek şekilde çırpılır. Servis tabağına konularak üzeri sumak ve pul biberle süslenir. Sođuk servis yapılır.