



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HUMUS (SURIYE)

500 gr. nohut
2 yemek kaşığı tereyağı
2,5 su bardağı tahin
5 diş sarımsak
1 adet limon
1 çay kaşığı kırmızı biber
1 çay kaşığı kimyon
Tuz

Akşamdan ıslatılmış nohutlar iyice haşlanıp süzildükten sonra kabukları soyulup, püre haline getirilir . Çukur bir kapta, üzerine tahin ve limon suyu ilave edilerek karıştırılır. Püre kıvamındaki karışım, servis tabağına çok kalın olmamak kaydıyla yayılır, üzeri kırmızı biber ve kimyonla süslenir. Servis yaparken üzerine kızdırılmış tereyağı gezdirilir.

