



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HUMUS (TARSUS MERSİN)

Anadolujet Magazin

100 gr nohut  
75 gr tahin  
5 gr sarımsak  
0,5 gr kimyon  
1 gr tuz  
½ limon  
Garnitür malzemeleri:  
10 gr yağ  
0.5 gr kırmızı toz biber  
1 gr sumak  
10 gr maydanoz yaprağı  
50 gr et sucuğu  
10 gr süs biberi turşusu  
50 gr salatalık turşusu

Nohutlar yıkanarak bir gün önceden tuzlu suda ıslatmaya alınır. Daha sonra da kaynatılır. Nohutların kaynatılması sırasında su yüzeyinde oluşan köpük bir kepçe yardımıyla alınır. Nohudun haşlanması sırasında kullanılan haşlama suyu ayrıca bir kaba alınarak muhafaza edilir. Çünkü bu haşlama suyunun, daha sonra humusun tahta tokmak yardımıyla ezilmesi işleminde katkı malzemesi olarak tekrar kullanılması gerekmektedir. Haşlanmış nohut, ezmek için humus tasına alınır. Kâfi miktarda tuz ve haşlama suyu da ayrıca ilave edilir. Haşlanmış nohutlar humus tası içinde kıvama gelinceye kadar tahta tokmağın yardımıyla ezilir. Ezilen nohutlar akışkanlık kıvamı kazandıktan sonra üzerine kâfi miktarda tahin ilave edilir, nohut ezmesiyle birlikte harç yapılır.

Not: Arzu edildiği takdirde sarımsak da nohudun ezilmesi sırasında ilave edilebilir. Nohudun ezilmesi işleminde (mikser gibi) başkaca bir alet veya cihaz kullanılmaz.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 12.10.2023