



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HUMUS-U ALA

Ömür Akkor

2 kase haşlanmış nohut
3 diş sarımsak
Yarım su bardağı tahin
4 yemek kaşığı Komili Sızma Zeytinyağı
1 tatlı kaşığı kimyon
1 çay kaşığı kaya tuzu
½ çay bardağı su
Salatası için:
Yarım demet roka
Yarım demet dereotu
2 adet domates
Yarım kuru soğan
5 adet kornişon turşu
Yarım kase pancar turşusu
Nar ekşisi
Komili Sızma Zeytinyağı

Haşlanmış nohutu blendera koyun, üzerine sarımsak, tahin, Komili Sızma Zeytinyağı, kimyon, su ve tuzu ilave edin.

Tüm malzemeyi rondoda çekin ve humusu hazır edin.

Diğer tarafta salatayı hazırlamaya başlayın. Salatanın tüm malzemesini irice doğrayın.

Humusu servis tabağına koyun.

Üzerine hazırladığınız salatayı ilave edin.

En üste de turşuları ekleyin.

Arzu ettiğiniz miktarda zeytinyağı ve nar ekşisi ekleyip servis edin.

Artan humusu sandviç yapımında kullanılabilir ya da tekrar salata yapmak için birkaç gün saklama kabında dolapta saklayabilirsiniz.

