



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HUMUS-U ALA

2 kutu Penguen Haşlanmış Nohut
3 diş sarımsak
Yarım su bardağı tahin
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı kimyon
1 çay kaşığı kaya tuzu
½ çay bardağı su
Salatası için
Yarım demet roka
Yarım demet derotu
2 adet domates
Yarım kuru soğan
5 adet Penguen Kornişon Turşu
Yarım kase Penguen Pancar Turşusu
Nar ekşisi ve zeytinyağı

Penguen Haşlanmış Nohutu süzün ve rondoya koyun.

Üzerine sarımsak, tahin, zeytinyağı, kimyon, su ve tuzu ilave edin.

Tüm malzemeyi rondoda çekin, humus hazır.

Diğer tarafta salatayı hazırlamaya başlayın. Tüm malzemeyi irice doğrayın.

Humusu servis tabağına koyun.

Üzerine hazırladığınız salatayı ilave edin.

En üste turşuları ilave edin.

Arzu ettiğiniz miktarda zeytinyağı ve nar ekşisi ile servis edin.

Artan humusu sandviç yapımında kullanılabilir yada tekrar salata yapmak için bir kaç gün saklama kabında dolapta saklayabilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:92830 • adı:Humus-u Ala • gönderen:YOL • indirme tarihi:06.04.2025 - 11:37