



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HUMUS YAPIMININ PÜF NOKTALARI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Humus hazırlarken konserve nohut tercih etmeyin. Humus konserve nohutla yapılmaz diye bir şey yok ama kendi haşladığınız nohutla ciddi lezzet farkının olduğu da bir gerçek.

Humus hazırlarken sarımsak tadını keskin buluyorsanız, limon suyu içerisinde ezerek daha yumuşak bir tat elde edebilirsiniz.

Nohutun haşlama suyundan bir bardak ayırın. Humusunuz daha lezzetli olacaktır.

Humus hazırlarken blender'dan geçirmeden önce malzemeleri karıştırma kabına aldığınızdaki cıvık görünüm sizi yanıltmasın. İçine koyduğunuz tahin ezildiği zaman katılaşacağından diğer malzemelerin miktarlarını artırmayın, aksi takdirde olması gerekenden daha katı bir kıvam elde edersiniz.

Kullandığınız zeytinyağının türü de çok önemli, soğuk sıkım zeytinyağı lezzetini arttıracaktır.

Haşlanan nohutları soğuk suyun altına tuttuğunuzda kabuklarından çok daha kolay ayrılacaktır.

