



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAJULU HUMUS

2 su bardağı Çiğ Kaju Fıstığı (2 saat suda bekletilmiş)

Çeyrek su bardağı Limon Suyu

Yarım su bardağı Zeytinyağı

4 diş Sarımsak

Biraz Su

1 çay kaşığı Himalaya tuzu

Yarım çay kaşığı Kimyon

Süsleme için Maydanoz ve kırmızı biber

Tüm malzemeleri Arçelik Valso doğrayıcıdan geçirin. İsteğinize göre kıvamı daha akıcı veya yoğun yapmak için su miktarını kendinize göre belirleyin.

Uzunca dilimlenmiş salatalık, havuçları batırarak, tercihinize göre glutensiz krakerlerle eşlik edebilirsiniz.

