



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAŞARLI SICAK HUMUS

- 1 su bardağı nohut
- 1 su bardağı tahin
- 1 su bardağı rende kaşar
- 3 diş sarımsak
- 1 ay kaşığı pul biber
- 1 ay kaşığı tuz

Nohut haşlanır, robota atılır. İçine tahin ve sarımsak katılır ve püre olana kadar çekilir. Sonra kaşar, pul biber, tuz eklenir, kaşıkla karıştırılır. Karışım yayvan bir güveç kabına aktarılır. 180 derece fırına verilir. Yüzeyi biraz kızarana kadar pişirilir.