



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIRMIZI PANCARLI HUMUS

1 adet kırmızı pancar turşusu,
500 gr haşlanmış nohut,
1,5 su Bardağı İçim Yoğurt,
Yarım çay bardağı tahin,
1 tatlı kaşığı Bizim Mutfak Sarmısaklı Çeşni,
Yarım çay bardağı Bizim Mutfak Mısıryağı,
Yarım demet semizotu,
1 yemek kaşığı Bizim Margarin,
1 çay kaşığı pul biber.

Pancar, tuzunun alınması için 1 saat suda bekletilir. Nohut, pancar, bir su bardağı İçim Yoğurt, tahin, Bizim Sarmısaklı çeşni, Bizim Sıvıyağ hepsi bir arada blenderdan çekilir. Semizotu ayıklanarak geri kalan İçim yoğurtla karıştırılır. Margarin ile pul biber yakılır. Servis tabağının ortasına pancarlı humus etrafına semizotu koyulup üzerine pul biberli yağ gezdirilip servis edilir.

