



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KLASİK LAY'S ÜZERİNDE PANCARLI HUMUS

MALZEMELER

- 2 su bardağı haşlanmış nohut
- 1 çay bardağı pancar turşusu
- ½ çay bardağı tahin
- 1 yemek kaşığı yoğurt
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 paket klasik lays

HAZIRLANIŞI

Nohut kabukları ayıklanır ve geniş bir kaba alınır. Pancar turşusu, tahin, yoğurt, zeytinyağı, sarımsak, tuz ve lays eklendikten sonra el blenderı ile çekilir. Servis ederken tabağa alınan humusun ortası açılır, kırılmış lays konduktan sonra zeytinyağı dökülerek servis edilir.