



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU DOMATESLİ ACILI HUMUS

- 1 teneke konserve nohut
- 4 adet marine edilmiş kurutulmuş domates
- 20 ml zeytinyağı
- 2 diş sarımsak
- 20 ml limon suyu
- 1 yemek kaşığı Acı biber sosu
- 1 çay kaşığı Tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kekik
- Üzeri için:
- 7 - 8 dal maydanoz
- 2 yemek kaşığı margarin
- 1 çay kaşığı kimyon

Blendera konserve suyundan iyice süzölmüş nohutumuzu, marine edilmiş kurutulmuş domatesi, kabukları soyulmuş sarımsağımızı ve zeytinyağını ilave edip iyice karıştıralım daha sonra limon suyu, tuz, karabiber, kekik ve acı biber sosunu da ekleyip karıştıralım. Daha sonra fırın pişirme kabına alalım. 200 derece önceden ısınan fırınımıza koyalım 15, 20 dk pişirelim. Bir yandan da maydanozları ince ince kıyın tavada margarinle üzerine kimyon ilave ederek örseleyin. Fırından çıkardıktan sonra humusun üzerine hem görsellik hemde tat bakımından ilave edin.

Not: Humusun tadı, durdukça acılaşıır. Humusu buzdolabında servis edene kadar bekletin.

