



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI HUMUS

<https://www.elele.com.tr>

500 gr nohut
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 limonun suyu
2 yemek kaşığı tahin
3 diş sarımsak
Yarım çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı sumak
Tuz
Üzeri için:
100 gr kültür mantarı
3 Arnavut biberi
Adaçayı yaprakları
2 yemek kaşığı zeytinyağı

Nohutları bir gece öncesinden ıslatın. Ertesi gün yıkayıp bir tencereye alın. üzerini iki misli geçecek kadar su ilave edip nohutları haşlayın. Süzüp mutfak robotunda ezin. Sarımsakları soyun. Bir tutam tuz ve zeytinyağı ile havanda ezip geniş bir kaseye alın. Limon suyu ve tahini ilave edip karıştırın. Nohut püresini ekleyip karıştırmaya devam edin. Tuz ve baharatla tatlandırın. Humusu servis tabağına alın. Mantarları ve Arnavut biberini küçük küp şeklinde doğrayın. Adaçayı yapraklarıyla birlikte zeytinyağında kavurup humusun üzerine ilave edin. Servis yapın.

