



NARLI HUMUS (LÜBNAN)

Eyüp Sevinç

500 g. nohut
4 diş sarımsak
1 limonun suyu
2 yemek kaşığı tahin
Zeytinyağı
½ adet nar
1 tatlı kaşığı sumak
Tuz

Nohutları iyice yumuşayınca kadar haşlayın. Nohutları haşladıktan sonra suyunu iyice süzdürüp rendelenmiş sarımsak, 1 limon suyu, zeytinyağı ve tuz ilave ederek rondodan geçirin. Karışıma tahin ekledikten sonra tekrar karıştırıp püre kıvamı elde edin. Humusu servis tabağına alıp ortasında küçük bir kuyu açın. Açtığınız kuyunun içerisine nar tanelerini doldurun. Daha sonra üzerine sızma zeytinyağı ve sumak gezdirerek servis edin.

