



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PASTIRMALI HUMUS

THY Skylife

50 g pastırma  
100 g humus  
1 kuru soğan  
5 g çam fıstık  
1 yemek kaşığı tereyağı  
½ çay kaşığı tuz  
½ çay kaşığı karabiber  
Humus için malzemeler:  
100 g nohut  
3 yemek kaşığı tahin  
½ limon suyu  
1 çay kaşığı kimyon  
½ çay kaşığı kırmızı toz biber  
2 yemek kaşığı zeytinyağı

Nohutlar bir gün suda bekletilir. Suyu süzöldükten sonra tencereye alınır ve üzerine su ilave edilip haşlanır. İyice haşlandıktan sonra blanderdan çekilir. Sırası ile tüm malzemeler katılır ve karıştırılır. Tavada tereyağı eritilir. Pastırmalar yağda iki taraflı çevrilir. Ayrı bir tavada çam fıstıkları kızartılır ve pastırmaların olduğu tavada beraber çevrilir. Humus düz servis tabağına alınır. Üzerine fıstıklı pastırma konulur ve sıcak olarak servis edilir.

