



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMALI HUMUS

Gözde Şarküteri

- 1 kg. Nohut
- 1 Çorba Kaşığı Tuz
- 1 Çorba Kaşığı Tahin
- ½ Çorba Kaşığı Kimyon
- ½ Margarin
- 3 Diş Dövmüş Sarımsak
- 50 gr. Pastırma
- 2 Çorba Kaşığı İç Fıstık

Nohutları bir gece önceden su ile dolu olan tencereye alın ve tuz ilave edip ıslatmaya bırakın. Ertesi gün nohutları bir tencerede haşlayın.

Nohutlar haşlandıktan sonra 2 bardak su ile mikserden geçirin. Çekilmiş nohutları tencereye alın ve tahin, kimyon, margarin, sarımsak ve 2 bardak su ilave ederek su kendini çekene kadar kısık ateşte kaynatın. İstenilen kıvama geldiğinde servis tabağına alın. Bir tavada pastırmayı ve iç fıstığı tavada kızartın. Kızaran karışımı humusun üzerine serpiştirin.

