



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## PASTIRMALI HUMUS

- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 2 yemek kaşığı tahin
- 2 diş sarımsak
- Yarım limon suyu
- Yarım çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı kimyon
- 3 yemek kaşığı sızma zeytinyağı
- Yarım kahve fincanı su
- 3 dilim pastırma
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı pul biber

Nohutları haşlayın ve kabuklarını soyun.

Soyduğunuz nohutları mutfak robotuna alın.

Üzerine kimyon, tuz, tahin, limon suyu, sarımsak, zeytinyağı ve suyu ekleyin.

Malzemeleri mutfak robotunda püre halini alacak şekilde çekin.

Ardından karışımı servis tabağına alın.

Daha sonra küçük bir tavada tereyağını kızdırın ve ince ince doğradığınız pastırmaları hafifçe kızartın.

Üzerine pul biberi de ekleyin ve köpürmeye başladığında ocaktan alın.

Pastırmaları da humusun üzerine ekleyin.

