



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMALI HUMUS

3 su bardağı konserve nohut (suyu süzölmüş)
1/3 su bardağı tahin
2 limonun suyu veya 2-3 yemek kaşığı hazır limon suyu
1 çay kaşığı tuz
2 diş sarımsak
1/2 (yarım) çay kaşığı kimyon
Üzeri için:
Pastırma
Tereyağı

Bütün malzemeleri blenderde iyice püre haline gelene kadar eziyoruz (Arzuya göre eğer kıvamını daha sıvı isterseniz birkaç kaşık su ilave edebilirsiniz).
Hazırlanan humus fırın kaselerine alınır. Kapların büyüklüğüne göre sayı değişebilir.
Diğer bir tarafta tavada tereyağı eritilir ve pastırmalar 1-2 dk kadar tereyağında pişirilir.
Pişen pastırmalar humus kaselerinin üzerine yerleştirilerek, 220C derece önceden ısıtılmış fırında 3-4 dakika bekletilir.
Sıcak sıcak servis edilir.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 07.07.2022