



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMALI HUMUS

Nohut 500 gr
Su 850 gr
Tahin 1 yemek kaşığı
Tuz 1 tatlı kaşığı
Kimyon 1/2 tatlı kaşığı
Limon 1 adet (suyu)
Zeytinyağı Yarım su bardağı
Karabiber 1/2 tatlı kaşığı
Üzeri için;
Haşlanmış nohut 50 gr
Pastırma 100 gr
Sarımsak 2-3 diş
Toz kırmızı biber 1/2 tatlı kaşığı
Sarımsak 1 diş
Kırmızı toz biber 1/2 tatlı kaşığı
Maydanoz 1/2 demet
Tereyağı 75 gr

Nohutları yıkadıktan sonra Arzum Chefim Çok Amaçlı Basınçlı Pişirici'nin içerisine alın. Üzerini 3-4 parmak kalınlığında geçecek kadar kaynar suyu ilave edip kapağı kapalı şekilde baklagiller modunda 40 dakika pişirin. Basıncı boşalttıktan sonra kapağı açıp nohutlarınızı sudan arındırdıktan sonra tüm malzemeleri bir doğrayıcı yardımı ile püre kıvamına gelene kadar çekin.

Üzeri için: Tereyağını 170 derecede sote ayarında eritin. Ardından toz biber, sarımsak, nohut, pastırma ve maydanozu ekleyin. 1-2 dakika soteledikten sonra hazır olan humusun üzerine ilave edin.

