



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMALI HUMUS

Malzeme:

1 su bardağı Bizim Nohut

1 kahve fincanı tahin

Yarım limon

3 diş sarımsak

2 dilim pastırma

Tuz

1 kahve fincanı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı

10 gr Teremyağ

En az 6 saat öncesinden ısladığınız nohutları iyice yumuşayana kadar haşlayın. Suyunu süzdürün, soğuduktan sonra blenderden geçirerek püre haline getirin. Tahin ekleyerek iyice karıştırın. Yarım limon suyu, tuz, ezilmiş sarımsaklar ve zeytinyağının yarısını ekleyerek iyice karıştırın. Servis tabağına alın. Ayrı bir tavada ince kıyılmış pastırmayı Teremayağ, kırmızıbiber ve kalan zeytinyağı ile az kavurun. Humusun üzerine yerleştirerek taze kekik ile servis yapın.



Fotoğraf "sevda abla" tarafından gönderildi. 22.09.2020