



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMALI HUMUS

Elif Korkmazel

2 su bardağı nohut
Yeteri kadar su
1 su bardağı tahin
2 diş sarımsak
1 adet limonun suyu
1/2 çay bardağı zeytinyağı
1 çay kaşığı kimyon
Tuz
Üzerine:
1 çorba kaşığı tereyağı
4 dilim pastırma
Pul biber
Karabiber

Akşamdan ıslattığınız nohudu üzerine çıkacak kadar suyla haşlayın. Süzüp blendere alın ve içine nohut suyundan yarım su bardağı katın. Tahin, sarımsak, limon suyu, zeytinyağı, kimyon ve tuz ekleyin. Tüm malzemeyi blenderden geçirip servis tabağına alın. Tereyağını eritip pastırma ve pul biber ekleyip birkaç kez çevirin. Humusun üzerine pastırma ve kimyon koyarak servis yapın.



Fotoğraf "anka kuşu" tarafından gönderildi. 27.02.2020