



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ HUMUS

6 adet orta boy patates
3 diş sarımsak
5 yemek kaşığı tahin
1 çay bardağı ılık su
1 adet limonun suyu
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı kimyon
1 çay bardağı zeytinyağı
1 çay kaşığı kırmızı pul biber
2 adet salatalık turşusu

Patateslerin kabuklarını soyup, iri kuşbaşı et formunda doğrayın. Sonra da bir tencereye bu patatesleri yerleştirip, üzerini kapatacak kadar ılık su koyun. Tuzunu atıp iyice haşlayın. Başlanan patatesleri süzdürün ve pürüzsüz bir hale gelinceye kadar çatalla ezin. İçine dövülmüş sarımsakları, tuz, kimyon ve limon suyunu ekleyip, karıştırın.

Öte yandan tahini 1 çay bardağı ılık suyla iyice karıştırın ve patateslere ilave edip tekrar karıştırın. Şimdi de servis tabağına patatesli humusu yayın. Üzerine zeytinyağını gezdirin ve kırmızı biberi serpiştirin. Eş sonunda salatalık turşusuyla süsleyerek servise sunun.