



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORSİYONLUK GÜVEÇLERDE PASTIRMALI KAŞARLI HUMUS

100 gr pastırma
2 su bardağı nohut
1 su bardağı tahin
100 gr kaşar peyniri
2 diş sarımsak
1 adet limon
1 çay kaşığı kimyon
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 çay kaşığı tuz

2 su bardağı haşlanmış nohut robotta çekilir. 1 su bardağı tahine, 2 diş ezilmiş sarımsak, 2 yemek kaşığı sıvı yağ, yarım çay bardağı su ve 1 çay kaşığı da tuz eklenir. 1 adet limonun suyu ve 1 çay kaşığı kimyonla birlikte nohutlara eklenip robotta pürüzsüz bir kıvam alana kadar çekilir. Porsiyonluk güveçlere paylaştırılıp düzgünce yayılır. Pastirmalar 2 yemek kaşığı yağda biraz kızartılır ve humusun üzerine döşenir. En üstüne kaşar peyniri rendesi koyulur. 180 derece ısınmış fırında üzeri kızarana kadar tutulur.

