



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZERDEÇALLI HUMUS

<https://www.elele.com.tr>

300 gr haşlanmış nohut
3 yemek kaşığı tahin
2 diş sarımsak
5 yemek kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı zerdeçal
1 çay kaşığı kimyon
1 adet limonun suyu
Kaya tuzu
1/2 bardak ılık su

Rondoya tüm malzemeleri ekleyip iyice kıvamlı bir hal alana kadar çalıştırın. Bu işlemi yaparken arada tadına bakıp ilave etmeniz gereken lezzet var mı diye karar verebilirsiniz. Sürülebilir bir kıvamda olması için suyu a zar azar ilave etmelisiniz. Gerekirse biraz daha su ekleyebilirsiniz.

