



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## SARMISAKLI TAHİNLİ HUMUS

- 3 su bardağ nohut
- 3 yemek kaşığı tahin
- 4 diş sarımsak
- 4 yemek kaşığı Tereyağı
- 2 tatlı kaşığı kuru nane
- 2 tatlı kaşığı Tuz ve karabiber
- 2 adet yufka
- 1,5 tatlı kaşığı Sıvı yağ
- 3 adet Yufka

Nohutları bir gece önceden ıslatıp, ıslattığınız su ile haşlayın. Nohutları haşlarken tuz eklemeyin. Haşlanmış nohutların kabuklarını ayıklayıp ezin.

Sarımsakları ayıklayıp kıyın.

Yayvan bir tencereye ezilmiş nohutu ve tahini koyup bir taşım karıştırarak kavurun.

Daha sonra içine kıyılmış sarımsakları, kuru naneyi, tuz ve karabiberi ekleyip kavurmaya devam edin.

Son olarak içine 4 yemek kaşığı tereyağı ekleyin ve karıştırın ve bir servis tabağına alın.

Tavada ayçiçek yağın kızdırın. Yufkayı ikiye sonra yine ikiye katlayıp üçgenler katlı kenarlarını kesin. Daha sonra yufkayı 3 parmak kalınlığında şeritler halinde kesin. Kesilen yufkaları sonra üst üste koyup, küçük dikdörtgenler halinde kesin. (üçgen veya değişik şekilde olabilir.)

Yufkaları kızgın yağda kızartıp fazla yağın almak için kağıt havlu serdiğiniz bir tabağına alın.

Servis tabağına aldığınız sıcak nohut ezmesiyle kızarmış yufkaları sıcak olarak birlikte servis edin.

