



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SİRKELİ HUMUS

1 bardak nohut
3 yemek kaşığı tahin
Yarım limon suyu
2 yemek kaşığı sirke
1 diş sarmısak
Yeşil biber

Nohutları bir gece önceden bir tatlı kaşığı soda koyduğunuz suda bekletin.
Aynı su ile ertesi gün pişirip süzüp blendırdan geçirin.
İçine tuz ve 1 diş sarmısak rendesi katın.Tahin ile karıştırın.
Limon suyunu ekleyin. Miktarları tadarak ayarlayabilirsiniz.
Servis ederken üzerine zeytinyağı gezdirip minik doğradığınız yeşil biberlerle süsleyin.

