



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUCUKLU HUMUS

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

- 2 su bardağı haşlanmış nohut
- 1 çay bardağı tahin
- 4 yemek kaşığı ılık su
- 2 diş sarımsak
- 1 adet limonun suyu
- Tuz
- Üzeri için;
- 10 dilim AYTAÇ ÇERKEŞ - DANA SUCUK
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- 2 dal taze kekik yaprağı

- 1 Haşlanmış nohutları, tahini, sarımsağı, limon suyunu, ılık suyu ve tuzu robota alın.
- 2 Pürüzsüz bir macun kıvamı elde edene kadar malzemeleri robotta iyice karıştırın.
- 3 Hazırladığınız karışımı bir servis tabağına alın. Üzerine kırmızı toz biber serpin.
- 4 AYTAÇ ÇERKEŞ - DANA SUCUK 2'leri parmak kalınlığında dilimleyin.
- 5 Tereyağını bir tavada eritin.
- 6 İçerisine AYTAÇ ÇERKEŞ - DANA SUCUK 2'leri ekleyin hafifçe kızartın ve ateşten alın.
- 7 Humusun üzerinde tereyağında pişirdiğiniz AYTAÇ ÇERKEŞ - DANA SUCUK 2'leri ekleyin ve erimiş tereyağını da humusun üzerinde gezdirin.
- 8 Servis edin.

