



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ HUMUS

2 bardak nohut
2 bardak tahin
1 tatlı kaşığı kimyon
3-4 diş sarımsak
6-7 dal maydanoz
1 tatlı kaşığı kırmızı biber
Biraz tuz ve zeytinyağı
2 adet limon suyu

Tarifi Hazırlanışı

Nohutu geceden ılık suda ıslattıktan sonra yumuşayınca kadar, haşlayın. Soğuyunca nohutların kabuklarını ayıklayın. Ezerek bir tel süzgeçten geçirin. Nohut püresine azar azar tahin, tuz, kimyon, sarımsak ve limon suyunu yedirerek katın. Bu işlemi yaparken bir tahta kaşıkla sürekli karıştırın. Humusu bir servis tabağına aktarın üzerine maydanozla süsleyip kırmızı biberle karıştırılmış zeytinyağı gezdirerek servis yapın.