



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TEREYAĞLI HUMUS (HATAY)

Süheyl Budak Antakya Mutfağı

500 gr. nohut
1 çorba kaşığı tereyağı
1,5 su bardağı tahin
2 diş sarımsak
1 çorba kaşığı çamfıstığı
Tuz

Nohut bir gece önceden ıslatılır. Dödüklü tencerede iyi pişinceye kadar haşlanır. Suyu süzülür. İnce delikli süzgeçten iki defa çekilir. Limonların suyu sıkılır. Sarımsak dövülür. Tahin, ezilip püre haline getirilmiş nohuda karıştırılıp tuz eklenir. Bu karışım bir servis tabağına yayılarak konulur. Bir tavada eritilen tereyağının içine çam fıstıkları eklenip kavrulur ve humusun üzerine dökülerek sıcak servis edilir.