

Humus Pacasi

Malzemeler

1 kg nohut
1/2 kg tahin
1 adet bayat ekmek
1/2 demet maydanoz
5 dis sarimsak
1 adet limon
3 yemek kasigi tereyagi
1 tatli kasigi pul biber
Nane
Kimyon
Sumak

Yapilisi

1 kilo nohut haslanir ve suyun bir kısmi ayri bir tencereye alır. 2 dis sarimsak ezilir ve 1 limonun suyuyla birlikte ayrılan nohut suyuna ilave edilir. Humus için; haslanmis nohuta 3 dis ezilmis sarimsak, yarım kilo tahin ve arzuya göre tuz konulur. Tüm malzemeler pürüzsüz bir kıvam alana kadar çekilir. Bayat ekmek kupa kupa doğranıp servis tabagina yerleştirilir. Ekmekler sarımsaklı ve limonlu nohut suyuyla ıslatılır. ıslatılan ekmeklerin üzerine humus dokulur. 3 yemek kasigi tereyagında 1 tatli kasigi pul biber kızdırılıp humusun üzerine gezdirilir. Kimyon, nane ve sumak serpilip nohut taneleri ve kıyılmış maydanozla süslenir. Pacali Humus servise hazirdir.