

Humus

Malzemeler

1 su bardagi nohut

Yarim su bardagi tahin

2 corba kasigi zeytinyagi

Yarim limonun suyu

2 cay kasigi kimyon

Birer cay kasigi tuz ve kirmizi biber

Yapilisi

nohutlari bir kaba koyun ve uzerine su bosaltip, bir gece suda bekletiniz. Bir sonraki gun suyunu suzun ve yikayip, yeni su ile birlikte bir tencereye koyup nohutlari iyice haslayin. Haslanan nohutlari mutfak robotundan gecirin ve pure yapiniz.

Baska bir kabin icine tahin, limon suyu, kimyon, zeytinyagi, tuz, kirmizi pul biber alip kairstirin. Bu karisimi pure olmus nohutun icine alin ve tekrar karistiriniz. Ardindan servis tabagina humusu alip kasikla sekil verin ve servise hazir. Afiyet olsun.