HUMUS

Malzemeler ; 4-5 kişi için

250 gr Nohut

1 su bardağı Tahin

1 kahve fincanı Zeytinyağ

5-6 diş Sarımsak

½ su bardağı Su

2 adet limonun suyu

Tuz, Kırmızı Biber, Kimyon, Sumak

Yapılışı:

Nohut iyice pişirilir ve robottan geçirilir.

Tahin, ezilmiş sarımsaklar, tuz, su ve limon suyu karıştırılır. Nohutla karıştırılır. Servis tabağına konur.

Öte yanda bir tavada zeytinyağında kırmızı biber, sumak, kimyon kızdırılır ve bu karışım Humusun üzerinde gezdirilir.

İsteğe göre üzerine, maydanoz, dereotu, kuru nane ilave edilebilir.

Afiyet olsun......