

Humus

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~170 kcal

Açıklama 14/10

Nohut ezmesi ile yapılan tahini, limon ve zeytinyağı ile servis edilen Ortadoğu lezzeti.

Malzemeler

- 400 gr Haşlanmış nohut
- 3 yemek kaşığı Tahin
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 diş Sarımsak
- Zeytinyağı
- Tuz
- Kimyon
- 0.5 çay kaşığı Pul biber

Yapılışı

1. Nohut, tahin, limon suyu, sarımsak ve tuzu blender haznesine alın.
2. Karşılıklı olarak çekin, gerekirse azar azar soğuk su ekleyin.
3. Humusun tuz ve limon dengesini kontrol edip kıvamına ulaştırın.
4. Tabaka alıp zeytinyağı ve pul biberle süsleyip servis edin.

PÜF NOKTASI

Nohudu 1 kaşığı suyla çekin; humus daha ipeksi ve açılır olur.

SERVIS ÖNERİSİ

Ortaya havuz yapıp zeytinyağı gezdirin; sıcak pideyle meze tabağında sunun.

Alerjenler

Susam