

Köz Patlıcan Humus

Toplam 35 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Kolay

~165 kcal

Açılış 4/10

Humusa eklenen köz patlıcan nohut ezmesine dumanlı ve daha uzun bir tat derinliği kazandırır.

Malzemeler

- 350 gr Haşlanmış nohut
- 250 gr Közlenmiş patlıcan
- 2 yemek kaşığı Tahin
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Nohut, köz patlıcan tahin ve limon suyunu robota alın.
2. Karşılıklı pürüzsüz kıvamı gelene kadar çekin, gerekirse soğuk su ekleyin.
3. Tuz ve limon dengesini ayarlayıp köz patlıcan tadını belirgin bırakın.
4. Humusu servis tabağına alıp üzerine zeytinyağı gezdirin.

PÜF NOKTASI

Patlıcan süzgeçte 10 dakika bekletin; fazla su humusun kıvamını etkiler.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine zeytinyağı ve sumak serpip lavaşla servis edin.

Alerjenler

Susam