

Mersin Limonlu Humus

Toplam 12 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 0 dk

5 kişilik

Kolay

~186 kcal

Açılış 13/10

Mersin limonlu humus, nohut ezmesine daha belirgin narenciye ferahlığı vererek Akdeniz meze masasına canlılık katıyor. Bölgesel bir yorumdur.

Malzemeler

- 2 su bardağı Haşlanmış nohut
- 2 yemek kaşığı Tahin
- 3 yemek kaşığı Limon suyu
- 2 diş Sarımsak
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

1. Haşlanmış nohudu süzüp tahin, limon suyu ve sarımsakla robotla alın.
2. Karışımı pürüzsüz bir kıvamına kadar çekin.
3. Zeytinyağını yavaş ekleyip humusu birkaç tur daha karıştırın.
4. Humusu servis tabağına yayıp kaşığı tersiyle ortasına hafifçe çukurlatın.
5. Kalan zeytinyağı üzerine gezdirip bekletmeden servis edin.

PÜF NOKTASI

Nohudu kabuklarından mümkün olduğunca ayırmak daha pürüzsüz sonuç verir.

SERVİS ÖNERİSİ

Üzerine zeytinyağı ve sumak serpip 1 pita ile servis edin.

Alerjenler

Susam