

Mersin Naneli Patatesli Humus Kâse

Toplam 26 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~232 kcal

Açılış 8/10

Mersin naneli patatesli humus kâse, humusu ezilmiş patates ve nane ile buluşturarak yumuşak, tok ve limonlu bir öğün çıkarır.

Malzemeler

- 2 su bardağı Haşlanmış nohut
- 2 adet Haşlanmış patates
- 2 yemek kaşığı Tahin
- 1.5 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 tatlı kaşığı Nane
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Pul biber

Yapılış

1. Hazırlanmış nohudu, tahini, limonu ve sarımsağı pürüzsüz olana kadar ezin.
2. Patatesleri küp doğrayıp tuzlu suda 12 dakika haşlayın.
3. Patatesi zeytinyağında 5 dakika çevirin, d hafif renk alsın.
4. Humusu kaseye yayıp üstüne sıcak patatesleri yerleştirin.
5. Nane, pul biber ve zeytinyağı ekleyin, patates humusu sulandırmasıyla hemen servis edin.

PÜF NOKTASI

Patatesi sıcak yapmak humusla daha iyi birleşmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Kaseyi serin verin, üstüne nane serpip yanlarında sunun.

Alerjenler

Susam