

# Zeytinli Humuslu Bazlama

Toplam 18 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 6 dk

4 kişilik

Kolay

~238 kcal

Açılış 6/10

Adana zeytinli humuslu bazlama, bazlamayı humus ve zeytinle buluşturarak tok, kremamsı ve paylaşılabilir bir Akdeniz tabağıdır.

## Malzemeler

- 2 adet Bazlama
- 1 su bardağı Humus
- 0.5 su bardağı Siyah zeytin
- 1 tatlı kaşığı Zeytinyağı

## Yapılış

1. Bazlamaları ortadan açarak kuru tavada hafif ısıtın.
2. Humusu bazlamaların iç yüzüne ince tabaka halinde yayın.
3. Siyah zeytinleri iri doğrayıp humusun üzerine serpin.
4. Zeytinyağını gezdirip bazlamaları bekletmeden servis edin.
5. Üstüne zeytin ekleyip hemen servis edin, bazlama ısınmasın.
6. Tamamlanınca 3 dakika dinlendirin, iç sıcaklığa dengelensin diye sonra servis edin.
7. Yüzeyi parlakken sıcak servis edin, soğursa gevrek kenarlar yumuşar.

### PÜF NOKTASI

Bazlamayı servis öncesi hafif ısıtmak humusun yüzeye daha düzgün yayılmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Zeytinli humuslu bazlamayı sıcak sunup siyah zeytinleri humusun üstüne yerleştirin.

## Alerjenler

Gluten

Susam