

# Humus

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~170 kcal

Açılış 4/10

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

## Yapılış

1. Nohudu süzüp kabuklarının fazlasını çıkarın.
2. Tahini ve limon suyunu önce pürüzsüzleştirin.
3. Nohudu ekleyip kremamsı kalana kadar çekin.
4. Humusu servis tabağına yağ gezdirin.

### PÜF NOKTASI

Nohudu 1 kaşık suyla çekin; humus daha ipeksi ve açlık vaatçisidir.

### SERVIS ÖNERİSİ

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

## Alerjenler

Susam