

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

Yapılı

1. Nohut, patlıcan tahin ve limon suyunu robota alın.
2. Pürüzsüz kıvam için çekin.
3. Servis tabağına 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