

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

Yapılış

1. Nohut, tahin ve limon suyunu rondoda çekin.
2. Patatesi ezip humusla karıştırın.
3. Nane ile tamamlayıp servis edin.

PÜF NOKTASI

Patatesi sıcak olarak humusla daha iyi birleşmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Kaseyi serin verin, üstüne nane serpip yanındayken sunun.

Alerjenler

Susam