Humus

Süre: 10 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
>> **Pişirme Süresi:** Yok (Çiğ servis edilir)
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 2 su bardağı haşlanmış nohut
- 2 yemek kaşığı tahin (susam ezmesi)
- 2 yemek kaşığı limon suyu
- 2 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı tuz
- 1/4 çay bardağı zeytinyağı
- 1 çay bardağı su

Üzeri İçin:

- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- 1 yemek kaşığı haşlanmış nohut
- 1 tutam maydanoz

Yapılışı:

1. Humus Karışımını Hazırlama:

- Haşlanmış nohutların kabuklarını çıkararak daha pürüzsüz bir kıvam elde edin.
- Nohutları, tahini, limon suyunu, sarımsağı, kimyonu, tuzu ve zeytinyağını mutfak robotuna alın.
- Kremsi bir kıvam alana kadar çekin.

2. Kıvamı Ayarlama:

- Karışım çok koyu ise azar azar su ekleyerek açabilirsiniz.
- Humus iyice pürüzsüz hale gelene kadar çekmeye devam edin.

3. Servis:

Kiraz'ın Mutfağı

- Humusu servis tabağına alın ve ortasını kaşıkla hafif çukur açarak şekillendirin.
- Üzerine zeytinyağı gezdirin, haşlanmış nohut taneleri ve maydanoz ile süsleyin.
- Kırmızı toz biber ekleyerek lezzetlendirin.

>> **İpucu:** Humusu sıcak servis etmek isterseniz **hafif ısıtılmış bir tavada** zeytinyağı ile karıştırabilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı