

Fırınlanmış Sebzeler ve Humus

Süre: 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 25 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

Fırınlanmış Sebzeler İçin:

- 1 adet kabak (iri doğranmış)
- 1 adet havuç (iri doğranmış)
- 1 adet kırmızı biber (iri doğranmış)
- 1 adet patlıcan (iri doğranmış)
- 1 adet soğan (dilimlenmiş)
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kekik

Humus İçin:

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

Kiraz'ın Mutfağı

Yapılışı:

1. Sebzeleri Fırınlama:

- Fırını **200°C'ye** ısıtın.
- Tüm sebzeleri doğrayın ve bir fırın tepsisine alın.
- Üzerine zeytinyağı, tuz, karabiber ve kekiği ekleyerek karıştırın.
- **Önceden ısıtılmış fırında 25 dakika pişirin.**

2. Humusu Hazırlama:

- Haşlanmış nohutu mutfak robotuna alın.
- Üzerine tahin, sarımsak, limon suyu, zeytinyağı, kimyon ve tuzu ekleyin.
- Pürüzsüz bir kıvam alana kadar çekin.

3. Servis:

- Fırınlanmış sebzeleri bir tabağa alın.
- Yanına humus koyarak servis yapın.

>> **İpucu:** Daha farklı bir tat için **humusa bir tutam kırmızı toz biber ekleyebilirsiniz**.

Kiraz'ın Mutfağı