



KIRAZ'IN  
MUTFAğI



## Humus



**Süre:** 10 Dakika dk

## **Tarif:**

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika

>> **Piştirme 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.
- Kremi 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:**



- 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