

HUMUS



6 kişilik



10 dk. hazırlık
5-7 dk. yapım



MALZEMELER

- 700 gr Yayla marka haşlanmış nohut (süzülmüş ağırlık 400 gr)
- 1/2 çay bardağı tahin (50 ml)
- 1 çay bardağı zeytinyağı (100 ml)
- 1/2 çay bardağı limon suyu (50 ml)
- 1/2 çay bardağı haşlanmış nohut suyu (aquafaba) ya da su (50 ml)
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 2-3 diş sarımsak
- 1/8 soğan
- 1/8 çay kaşığı Fajita baharatı ya da kimyon
- Tuz

SÜSLEME

- Fesleğen ya da maydanoz
- Toz biber
- Zeytinyağı

YAPILIŞI

- Haşlanmış nohutun suyunu bir kabin içine süzüp kenara ayırın ve nohutları yıkayın.
- Mutfak robotuna yıkadığınız 400 gr'lık nohutu koyun. Üstüne tahin, zeytinyağı, kenara ayırdığınız nohut suyundan ve limon suyu ekleyin.
- Sarımsağı daha kolay karışması için küçük parçalar halinde doğrayarak ekleyin. Daha sonra soğanı ekleyin.
- Üstüne Fajita baharatı ya da kimyon ve arzu ettiğiniz kadar tuz ekleyin.
- Tüm malzemeleri homojen bir kıvam elde edene kadar, yaklaşık 5-7 dakika karıştırın.
- Süsleme için toz biberi zeytinyağında kavurun.

NOTLAR

- Zamanımın kısıtlı olmasından dolayı haşlanmış nohut kullandım. Ama vaktiniz varsa nohutu 1 gece önceden suda bekletip ertesi gün haşlayabilirsiniz.
- Nohutun kabuklarını ayıklarsanız daha pürüzsüz bir humus elde edersiniz.
- Tarifte kendi damak zevkinize göre ölçüsünü değiştirebileceğiniz malzemeler şunlar: Salça, sarımsak, soğan, baharat, tuz. Hatta zevkinize göre başka baharatlar, zeytin ezmesi ve ya pancar ekleyebilirsiniz.

Afiyet olsun