

Humus



Malzemeler (10 Kişilik)

1. Nohut (1,5 su bardağı)
2. Tahin (1 su bardağı)
3. Zeytinyağı (yarım su bardağı)
4. Limon suyu (1 fincan)
5. Sarımsak (2 diş)
6. Tuz (1 çay kaşığı)
7. Kırmızı toz biber (1 çay kaşığı)

Yapılışı/İşlem Basamakları:

1. Nohut akşamdan ıslatılır.
2. Bir tencereye nohutlar konur.
3. Su kaynayıncaya ateş en aza indirilerek yumuşayıncaya kadar haşlanır.
4. Haşlamanın son aşamasında tuz da ilave edilir ve ocaktan alınır.
5. Haşlanan nohutlar süzülür.
6. Kabukları üşenmeden tek tek çıkarılır.
7. Mikser/robot hazırlanır.
8. Robota yeterli miktarda nohutlar konur ve çalıştırılır.
9. Nohutların püre haline daha kolay gelmesi ve yağın daha iyi karışması için yağın bir miktarı robottaki nohutların üzerine dökülür ve tekrar çalıştırılır.
10. Robota 4-5 tur atılır.
11. Geri kalan nohutlar için de aynı işlem tekrarlanır.
12. Tüm nohutlar püre haline getirildikten sonra bir kaba boşaltılır.
13. Sarımsaklar havanda ezilir ve nohudun üzerine dökülür.
14. Tahin, limon suyu ilave edilir ve tahin karıştırılarak tüm yüzeylere yedirilir.
15. Humus servis tabağına alınır, tabağa eşit bir şekilde yayılır, kaşıkla da son kez şekil verilir.
16. Küçük bir tavada yağ ve kırmızı toz biber biraz ısıtılır ve humusun üzerine şekil vererek dökülür. (Bu aşama arzuya kalmıştır, yapılması zorunlu değildir.)
17. Afiyet olsun...