Humus

8 kişilik

Malzemeler

500 g	Nohut 3 su bardağı
507 g	Tahin 2½ su bardağı
15 g	Sarımsak 5 diş
48 g	Limon suyu 1 adet
28,8 g	Tereyağı 2 yemek kaşığı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Nohutu bir gece boyunca suda bekletin.
2. Ertesi gün üzerini 3 cm aşacak kadar su koyup çok yumuşayana dek pişirin. Su yetmezse biraz kaynar su katıp pişirmeyi sürdürün.
3. Soğuyunca nohutların kabuğunu çıkarın, ezip püre yapın.
4. Sarımsağı havanda dövüp tahinle birlikte nohut püresine katın, iyice karıştırın.
5. Limon suyunu da malzeme listesindeki miktarda kullanın.
6. Humusu tabağa alın, isterseniz tereyağını üzerine gezdirin.

Son hâli: 1 Kasım 2026
T.C. Millî Eğitim Bakanlığı, Ordövr ve Mezeler (2018)
tatname.com/tr/tarif/humus-meb-ordovr-mezeler