



Humus

Malzemeler

12 kişilik 1440 gr nohut - 1 tatlı kaşığı mısırözü yağı - 2 çorba kaşığı tahin - tuz - 100 gr buz

Yapılışı

Nohutları akşamdan 1 tatlı kaşığı karbonat konulmuş suda bekletiniz.

Nohutları soğuk suya koyarak 1 saat kısık ateşte tuzsuz bir şekilde pişiriniz.

Nohutları süzünüz ve sudan geçiriniz.

Ezme pürüzsüz hale gelene kadar düz bıçağı olan **R5 cutter** ile nohutları buzları ekleyerek doğrayınız.

Yarım çorba kaşığı susam yağı ve 2 çorba kaşığı tahin ekleyiniz ve tuzunu ayarlayınız.