



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

PATATES HUMUSU



4 adet patates
3 diş sarımsak
3 çorba kaşığı tahin
1 adet limon
1 çay kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı tuz
Üzeri için:
1 çay bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı pul biber

- # Patatesler kabuklu olarak haşlanır, soyulur, şeklini kaybedene kadar ezilir.
- # Üzerine tahin, limon suyu, tuz ve kimyon eklenir. Pürüz kalmayana kadar ezerek karıştırılır.
- # Kenarlı servis tabağına aktarılır, üzeri kaşığın tersiyle düzeltilir. (sonra kaşıkla şekiller yapılabilir)
- # Zeytinyağı ve pul biber kızdırılır, humusun üzerine gezdirilir.
- # Garnitür olarak tüketilir.

Not: Patates humusunun lezzetini arttırmak için hindistan cevizi, muskat cevizi de kullanılabilir.