



Humus

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama	20 Dak.
Dinlenme süresi	12 Saat
Piştirme süresi	35 Dak.
Porsiyon	4
Cihaz	CombiSteamer V4000 45 2021 itibarıyla

Ev yapımı humus, nohutlar biraz pişirilip kabukları soyulduğunda özellikle kremamsı ve aromatik hale gelir. Çeşitli soslar, ezme veya birçok yemeğin yanında servis edilen bir meze.

Nohut

250 g Kurutulmuş nohut

Islatma suyu

175 ml Buharda piştirme suyu

Humus

60 g Tahin

1 diş sarımsak

½ Limon, suyu

½ çk Toz kimyon

50 g Buz küpleri

½ çk tuz

2 yk zeytinyağı

yeteri kadar Sumak

Nohut





Nohutları bir kaseye alın, üzerine bol su dökün ve yaklaşık 12 saat veya bir gece boyunca suda bekletin. Nohutları süzün, fırına dayanıklı kabın içine suyla birlikte koyun, soğuk fırındaki ızgara telinin üzerine yerleştirin ve yumuşayana kadar yaklaşık 35 dakika boyunca 100 °C'de buharda pişirin.

Buğulama esnasında 100 35 Dak. °C

Humus

Nohutları ve tuz dahil tüm malzemeleri bir mutfak robotuna koyup pürüzsüz hale gelene kadar püre haline getirin. Humusu servis edin, üzerine zeytinyağı gezdirin ve sumak serpin.

İpuçları

Konserve nohut kullanın.

Özellikle pürüzsüz bir humus için bu yöntemi tercih edebilirsiniz: Haşlanmış nohutları bir kase soğuk suyun içine koyup kabuklarını elinizle soyun.

Aksesuar

Yaklaşık 1 l hacimli fırın kabı

Izgara teli

