



Hummus - humus

Aineet: 7 dl kikherneitä
4-5 valkosipulin kynttä
8 rkl tahinia (seesaminsimentahnaa)
suolaa
2 sitruunan mehu
1 1/4 dl oliiviöljyä
2 rkl margariinia tai voita
1/2 tl jauhettua kuminaa
1/2 paprikajauhetta

Valmistus: Liota kikherneitä 10-12 tuntia. Sekoita kaikki aineet keskenään tehosekoittimessa tai monitoimikoneessa. Kuullota kumina ja paprika margariinissa ja valuta se humuksen päälle.
Tarjoillaan huoneenlämpöisenä. Se käy meze-pöytään tuoreiden vihannesten kera tai pitaleivällä. Humus kelpaa myös lisukkeeksi grillatun munakoison kanssa, kuten myös kanan ja kebabien.

www.superkokki.com