

HUMUS

Kategori : Salatlar

Yayınlayan [Admin](#) 2012/1/8

Normal

0

21

false

false

false

MicrosoftInternetExplorer4

```
/* Style Definitions */
table.MsoNormalTable
{mso-style-name:"Normal Tablo";
mso-tstyle-rowband-size:0;
mso-tstyle-colband-size:0;
mso-style-noshow:yes;
mso-style-parent:"";
mso-padding-alt:0cm 5.4pt 0cm 5.4pt;
mso-para-margin:0cm;
mso-para-margin-bottom:.0001pt;
mso-pagination:widow-orphan;
font-size:10.0pt;
font-family:"Times New Roman";
mso-ansi-language:#0400;
mso-fareast-language:#0400;
mso-bidi-language:#0400;}
```

MALZEMELER

1-iki su bardađý dolusu nohut(akpamdan sýcak suda býrakýlmýþ)

2-bir su bardađýnýn üçte ikisi kadar tahin

3-bir su bardađýnýn üçte ikisi kadar zeytinyađý

4-üç diþ sarýmsak

5-bir limonun suyu

6- bir tatlý kaþýđý kimyon(daha az veya çok. Hiç koymayabilirsiniz de)

7-arzuya göre süslemek için maydanoz,pul biber, turþu

YPILEPI: nohutu pipir,suyunu süz,kabuklarýný al, iyice ez veya robottan geçir.tahini, yađý,limon suyunu ve ince kýyýlmýþ veya dövülmüþ sarýmsađý da ilave ederek iyice karýþtýr.servis tabađýna al.üzerine kýyýlmýþ maydanozla pul biber ek .turþu ile süsle.(biz havuç ve kabak turþusu kullandýk)

www.pervinengin.net