



## HÁZILAG KÉSZÍTETT HUMUSZ

### Adag

6-8 fő re 5 perc

### EIKŐSZŐ-TŐS

Csöpögtesse le a csicseriborsót.

Hámozza meg és vágja apróra a fokhagymát.

Tegye a csicseriborsót egy tálba és turmixolja össze őket. A tál oldaláról is kaparja le a borsókat.

Adja hozzá a keverékhez a fokhagymát, a vizet, a tahini krémet, a koriandert, a köményt, a citromlevet és a fűszerezést. Turmixolja simára a keveréket. Időnként állítsa le a turmixolást, óvatosan vegye le a mixer fedelét és kaparja le a tál oldalát.

Óvatosan adagolja a keverékhez az olívaolajat, és mindig turmixolja össze a keveréket az olaj adagolásai között.

### Hozzávalók

400 g csicseriborsó (konzerv)  
1 gerezd fokhagyma  
50 ml víz  
30 g tahini (szezámmag) krém

1/2 citrom leve  
Só és bors ízlés szerint

#### Mellé kínálható:

Paprika  
Pitakenyér