



## Fırınlanmış Sebzeler ve Humus



**Süre:** 35 Dakika dk

## **Tarif:**

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 25 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

## **Malzemeler:**

### **Fırınlanmış Sebzeler İçin:**

- 1 adet kabak (iri doğranmış)
- 1 adet havuç (iri doğranmış)
- 1 adet kırmızı biber (iri doğranmış)
- 1 adet patlıcan (iri doğranmış)
- 1 adet soğan (dilimlenmiş)
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kekik

### **Humus İçin:**

- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 1 yemek kaşığı tahin
- 1 diş sarımsak (ezilmiş)
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı tuz

## **Yapılışı:**

### **1. Sebzeleri Fırınlama:**

- Fırını **200°C'ye** ısıtın.
- Tüm sebzeleri doğrayın ve bir fırın tepsisine alın.
- Üzerine zeytinyağı, tuz, karabiber ve kekiği ekleyerek karıştırın.
- **Önceden ısıtılmış fırında 25 dakika pişirin.**

### **2. Humusu Hazırlama:**



- Haşlanmış nohutu mutfak robotuna alın.
- Üzerine tahin, sarımsak, limon suyu, zeytinyağı, kimyon ve tuzu ekleyin.
- Pürüzsüz bir kıvam alana kadar çekin.

### 3. Servis:

- Fırınlanmış sebzeleri bir tabağa alın.
- Yanına humus koyarak servis yapın.

>> **İpucu:** Daha farklı bir tat için **humusa bir tutam kırmızı toz biber ekleyebilirsiniz.**

Kiraz'ın  
Mutfađı