



HİBEŞ (ANTALYA)

Eyüp Sevinç

- 1 su bardağı tahin
- 2 adet limonun suyu
- 6 diş dövülmüş sarımsak
- 3 çay kaşığı tatlı toz kırmızı biber
- 3 çay kaşığı kimyon
- 2 çay kaşığı toz karabiber
- 2 çay kaşığı acı pul biber
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 su bardağı ılık su
- Kızarmış ekmek dilimleri

Tahinin tamamını derince bir kaba koyun. Baharatları ve tuzu ekleyin. Önce limon suyunun yarısını ekleyin ve tahta kaşıkla iyice karıştırın. Hibeş koyu bir hal alınca ılık suyu yavaş yavaş ekleyip karıştırın. Bu şekilde hardal kıvamı elde edin. Bunun için limon ve ılık sudan yararlanın. Servis tabağına alıp, kızarmış ekmek dilimleriyle birlikte servis yapın.

