



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİBEŞ

Tahin 250 gram
Su 100 ml.
Limon suyu 4 adet
Taze kimyon 3 tatlı kaşığı
Kırmızı biber 4 tatlı kaşığı
Karabiber 1 tatlı kaşığı
Sarımsak 6 diş
Tuz 1,5 tatlı kaşığı

Bir karıştırma kabına tahini alın, üzerine su ekleyin ve tahta bir kaşıkla karıştırın. Taze sıkılmış limon suyunu ekleyerek pürüzsüz bir karışım olana kadar tahta bir kaşıkla karıştırın. Kabuklarını soyduğunuz sarımsakları tuzla birlikte havanda dövün. Sarımsak ve baharatları tahin karışımının üzerine ekleyip pürüzsüz bir kıvam alana kadar karıştırın. Hibeşi cam bir kavanozda kapağı kapalı olarak buzdolabında saklayın. Atıştırmalık, farklı bir kahvaltılık ve sos olarak kış aylarında sevdiğinizle paylaşın.

Not: Taze sıkılmış limon suyu kullanmaya özen gösterin, sarımsakları pürüzsüz bir hal alana kadar havanda dövün. İyice karıştırılmalı, tahinin yağı hibeş üzerine çıkmamalıdır.

