



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİBEŞ

250 gr açık tahin
2 adet limonun suyu
6 iri 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 (isot olmaz)
1 çay kaşığı tuz
1 su bardağı ılık su

Tahinin tamamı derince bir kaba konur. Sayılan baharatlar ve tuz eklenir. Önce limon suyunun yarısı eklenerek tahta kaşıkla iyice karıştırılır. Hibeş koyu bir hal alınca ılık su yavaş yavaş eklenerek karıştırılır. Böylece hardal kıvamı elde edilmeye çalışılır. Bunun için limon ve ılık sudan yararlanılır. Tahinin yağı hibeşin üzerinde yüzmemelidir. Damak zevkinize göre daha fazla sarımsak, limon ve acı pul biber konabilir.

[ML® Cive \(görsel\)](#)