

# Antalya Hibeş Mezesi

Toplam 12 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~198 kcal

Açılış 11/10

Hibeş, tahin, limon suyu, sarımsak kimyon ve kırmızı toz biberi koyu kıvamla sürebilir Antalya mezesi haline getirir.

## Malzemeler

- 1 su bardağı Tahin
- 0.5 su bardağı Limon suyu
- 3 diş Sarımsak
- 1 tatlı kaşığı Kimyon
- 1 tatlı kaşığı Tatlı toz biber
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 2 yemek kaşığı Maydanoz

## Yapılış

- Tahin, kimyon, toz biber ve tuzu geniş kaseye alın.
- Sarımsak ezilip tahin karıştırılarak ekleyin.
- Limon suyunu üç seferde ekleyip her eklemede pürüzsüz çırpın.
- Zeytinyağına önce acı tarak mezeye yedirin.
- Kıvama çok koyuysa 2 yemek kaşığı soğuk suyla açın.
- Maydanoz serpip 10 dakika buzdolabında dinlendirin.

### PÜF NOKTASI

Limon suyunu azar azar eklemek tahinin keskinleşmeden krema gibi açılmasını sağlar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Kızarmak için, çiğ sebze ve kızarmış tavuk yanında küçük kaselerde sunun.

## Alerjenler

Susam