

# Antalya Hibeş

Toplam 12 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 0 dk

6 kişilik

Kolay

~180 kcal

Açılış 11/10

Antalya hibeş, tahin, limon ve kimyonla hazırlanan yoğun kıvamlı ekşi ve aromatik bir mezedir.

## Malzemeler

- 200 gr Tahin
- 4 yemek kaşığı Limon suyu
- 2 diş Sarımsak
- 1 tatlı kaşığı Kimyon
- 0.5 çay kaşığı Tuz

## Yapılı

1. Tahin, limon suyu ve sarımsaklırpın.
2. Kimyon ve tuzu ekleyin.
3. Kıvamıyla açılış 10 dakika dinlendirin.

### PÜF NOKTASI

Tahin koyuysa suyu kaşıkla ekleyin; bir anda inceltmek dokuyu bozar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Kızarmış ekmek, haşlanmış sebze veya balık yanında servis edin.

## Alerjenler

Susam