

# Osmaniye Yer F1st1k Tahin Dip

Toplam 8 dk

Hazırlama 8 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~184 kcal

Açılış 1/10

Osmaniye yer fıstıklı tahin dip, tahini yer fıstığı ve limonla açarak Akdeniz sofralarına sürebilir, yoğun ve hafif ekşi bir meze kazandırır.

## Malzemeler

- 4 yemek kaşığı Tahin
- 0.5 su bardağı Yer fıstığı
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 adet Pide

## Yapılış

- Yer fıstıklarını kuru tavada 3-4 dakika kokusu çikana kadar kavurun.
- Tahin, kavrulmuş yer fıstığı ve limon suyunu ezme kavanozuna kadar karıştırın.
- Dip'i servis kasesine alınyüzeyini düzleyin.
- Pideyi 200°C fırında 5 dakika ısıtıp ile birlikte servis edin.

### PÜF NOKTASI

Limon suyunu azar azar eklemek dipin bir anda keskinleşmesini önler.

### SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak pideyle serin servis edin.

## Alerjenler

Susam

Yer fıstığı

Gluten