



HIRAZ'IN  
MUTFAĞI



## Hibeş (Akdeniz)



**Süre:** 10 Dakika dk

## Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 Kişilik

## Malzemeler

### ☐ Ana Malzemeler:

- 1 su bardağı tahin
- 2 yemek kaşığı limon suyu
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 diş sarımsak (rendelenmiş)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı tatlı toz kırmızı biber
- 1 çay kaşığı sumak (isteğe bağlı)
- 3 yemek kaşığı su (kıvamı açmak için)

### ☐ Sosu:

- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı pul biber

## Yapılışı

### 1☐ Malzemeleri Karıştırma:

- Bir kaseye tahini alın.
- Üzerine limon suyu, rendelenmiş sarımsak, tuz, kimyon, pul biber, kırmızı biber ve sumak ekleyin.
- Karışımı pürüzsüz bir kıvam alana kadar karıştırın.

### 2☐ Kıvamı Açma:

- Karışıma azar azar su ekleyerek kıvamını açın.
- Kremi ve akışkan bir kıvama gelene kadar karıştırmaya devam edin.

### 3☐ Sunum İçin Sos Hazırlama:

- Küçük bir tavada zeytinyağını ısıtın.



- İçine pul biber ekleyerek hafifçe kızdırın.

#### 4▯ **Servis:**

- Hibeři bir servis tabağına alın.
- Üzerine hazırladığınız biberli zeytinyağını gezdirin.
- Yanında lavaş veya ekmekle servis edebilirsiniz.

>> **ipucu:** Daha hafif bir lezzet için su miktarını artırarak daha akışkan bir kıvam elde edebilirsiniz.

Kiraz'ın  
Mutfağı