



KIRAZ'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 lavař veya ekmekle servis edebilirsiniz.

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

Kiraz'ın
Mutfağı