



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

Humus di Patata

Patates Humusu



4 patate
3 spicchi d'aglio
3 cucchiai di tahini
1 limone
1 cucchiaino di cumino
1 cucchiaino di sale
Per la sopra;
1 bicchiere olio d'oliva
1 cucchiaino di peperoncino a rosso

Le patate si bolliscono poi si sbucciano e dopo si pestano bene.

Alla sopra si aggiungono tahini succo di limone sale e cumino poi si schiacciano bene finchè diventa bene liscio.

Dopo si svuota nel piatto da servire poi la sopra si liscia bene con il cucchiaio (poi si fanno le figure con il cucchiaio).

Olio d'oliva e peperoncino si arrossisce bene e poi si svuota sopra di humus.

Si consuma come garniture.

Nota: Per farsi aumentare il gusto si possono aggiungere cocco o noce.