



Hibes

Hibeş



- 1 tasse de tahini
- 1 tasse d'eau chaude
- 3 gousses d'ail
- ½ citron
- 1 cuillère à café de cumin
- 1 cuillère à café de flocons de piment rouge
- 1 cuillère à café de sel
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive

- # Écrasez les ails, puis pressez le citron.
- # Mettez dans un bol de mélange, du tahini, des ails et de l'eau chaude. Mélangez l'ensemble.
- # Rajoutez du jus de citron, de l'huile d'olive, du sel, du flocon de piment rouge et du cumin. Mélangez encore un peu.
- # Mettez dans une assiette puis ramenez à table.

N-B; Hibes est un aliment qui est préparé dans la région d'Antalya est qui permet d'ouvrir l'appétit. Il est conseillé d'utiliser de l'eau chaude pour qu'il ne soit pas gras.