



Hibes

Hibeş



1 bicchiere di tahini
1 bicchiere d'acqua calda
3 spicchi d'aglio
Mezzo limone
1 cucchiaino di cumino
1 cucchiaino di peperoncino a rosso
1 cucchiaino di sale
3 cucchiali olio d'oliva

Agli si pestano e limone si schiaccia.

Nella ciotola da miscelare si aggiungono tahini l'acquacalda ed aglio poi si miscelano ppi alla sopra si aggiungono succo di limone cumino e peperoncino a rosso si miscelano bene.

Poi si prende nel piatto da servire e servirsi.

Nota: Hibes è una ricetta per appetito della zona di Antalya. Si preferisce di usarw acqua calda per non diventarsi solido.