



## Хумус из картофеля

Patates Humusu



4 картофеля  
3 зубчика чеснока  
3 ст.л. тахини (сезамовая паста)  
1 лимон  
0,5 ч.л. тмина  
1 ч.л. соли  
Заливка:  
0,5 стакана оливкового масла  
1 ч.л. красного перца

- # Картошку сварить в "мундире", почистить, и потолочь.
- # Добавить тахини, сок лимона, соль и тмин, месить до однородного состояния.
- # Выложить на блюдо, выровнить ложкой.
- # Масло накалить, добавить красный перец, полить сверху хумуса.
- # Подавать как гарнир.

Чтобы добавить вкуса можно добавить грецкие и мускатные орехи.