

Osmaniye Yer F1st1k Tahin Dip

Toplam 8 dk

Haz1rl1kdk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~184 kcal

Açıl1kbar1/10

Osmaniye yer f1st1k tahin dip, tahini yer f1st1k ve limonla açarak Akdeniz sofralar1n1 sürülebilir, yoğun ve hafif ekşi bir meze kazandı1r1r.

Malzemeler

- 4 yemek kaşığı Tahin
- 0.5 su bardağı Yer f1st1k
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 adet Pide

Yapılış

1. Yer f1st1k1n1 kırılacak şekilde çekin.
2. Tahini limon suyuyla açıp yoğun ama akışkan bir dip tabanı hazırlayın.
3. Çekilmiş yer f1st1k tahinli karışım1 ekleyip iyice karıştırın.
4. Pideyi küçük lokmalar halinde kesip hafifçe ısıtın.
5. Dipi kaseye alıp sıcak pide eşliğinde servis edin.

PÜF NOKTASI

Limon suyunu azar azar eklemek dipin bir anda keskinleşmesini önler.

SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak pideyle serin servis edin.

Alerjenler

Susam

Yer f1st1k

Gluten