Sesampüree

Hibeş

Hibeş ist eine Spezialität aus Antalya für die »Rakı«-Tafel. Man kann es mit schwarzen und grünen Oliven oder mit sauren Gurken garnieren.

Herkunft: Türkei
Kategorie: Beilagen, Saucen, Dips

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

3 Zehen(n) Knoblauch
400 g Tahin (Paste aus Sesamöl, Fertigprodukt)
1 TL Paprikapulver rosenscharf
2 Zitrone(n) ausgepresst
5 EL Öl
1 Prise Salz
2 TL Kreuzkümmel

Zubereitung

Die Knoblauchzehen schälen und mit einer Knoblauchpresse in das Tahin pressen. Den Kreuzkümmel und das Paprikapulver zufügen. Den Zitronensaft tropfenweise in das Tahin rühren. Dann 3 bis 4 Esslöffel Öl ebenfalls tropfenweise unter ständigem Rühren zugeben. Zum Schluss mit etwas Salz abschmecken. Die Masse in eine Schüssel füllen. Das restliche Öl mit etwas Paprikapulver vermischen. Über das Hibeş gießen.

© 2026 coquina.de