

HOMUS SEM TAHINE

INGREDIENTES

1 xícara de grão-de-bico cozido (da mesma maneira que fizemos aqui)

½ xícara de água fervente

1 dente de alho

2 colheres de azeite

sumo de limão (menos de ½ limão)

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Despeje o grão-de-bico cozido no liquidificador e acrescente um pouquinho de água fervente (tem que ser fervente, se não, não dá certo).

Você deve colocar apenas água suficiente para ser possível bater o grão-de-bico no liquidificador.

Quando a mistura já estiver bem homogênea, adicione o dente de alho, o sal e o azeite e bata mais um pouquinho.

Prove e tempere com algumas gotas de limão.

Agora, é só transferir para um pote fechado e conservar em geladeira por até 5 dias.

Na hora de servir, coloque um fio de azeite por cima, um pouquinho de pimenta-do-reino e folhas de hortelã.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19474-homus-sem-tahine.html>