

## HOMUS TAHINI

**Rendimento:** 15 porções.

### **Ingredientes:**

1 kg de grão de bico

4 colheres (sopa) de molho de tahine

2 dentes de alho amassados

Suco de limão a gosto

Azeite o quanto baste

Sal a gosto

**Preparo:** Deixe o grão de bico de molho de um dia para outro. No dia seguinte troque a água e colocar para cozinhar em pressão, ou não, até ficar macio. Passe no liquidificador com um pouco da água do cozimento, não deve ficar um creme mole. Reserve. Desmanche o molho tahine com o limão, misture o sal e o alho amassado. Bata com um garfo até ficar um mingau, se precisar acrescente um pouco de água. Misture o azeite. Junte com o creme de grão de bico misturando bem. Prove o sal e o limão. Regue com mais um pouco de azeite e enfeite com folhas de hortelã ou salsinha picada.