



# Dilisten hummusa

## OSAGAIK

- Hummusa prestatzeko:
- 300 g dilista egosiak\*
- 15 g tahin
- 2 lima (zukua)
- 2 koilaratxo sesamo-olioa
- 30 g oliba-olio birjina estra
- Gatza eta piperbeltza
- Piperrauts ketua
- Krudite-ak prestatzeko:
- 200 g lukainka
- ½ luzokerra
- 2 azanarioak
- 1 apio adarra

## PROZEDURA

1. Xukatu dilistak gehiegizko likidoa kentzeko, eta gorde.
2. Xehatu dilistak gainerako osagaiekin, eta beharrezkoa bada, erantsi egosteko likidoa pure-testura krematsua eta fina izateko.
3. Zaporea zuzendu.
4. Moztu barazkiak eta txorizoa 5x1x1 zentimetroko bastoietan.
5. Pura platerean jarri, piperrauts pixka batekin hautsezatu eta oliba olio birjina estra koilara bat erantsi.
6. Kruditeekin zerbitzatu.

## AHOLKUAK

Aurreko eguneko dilista soberakinak erabili.