

## Homus

Este patê de grão-de-bico com tahine é um dos mais conhecidos do Oriente Médio. Combina perfeitamente com pão sírio ou palitos de cenoura, pepino, aipo e pimentão crus.

● Total 10 minutos 5 porções

### Ingredientes

ou

1 lata de grão-de-bico em conserva ou pré-cozido (448 g)

ou

1 colher de sopa de tahine, pasta de gergelim (16 g)

ou

3 unidades de limão siciliano (201 g)

ou

3 dentes de alho picados (9 g)

ou

1 colher de chá de condimento, paprica (2 g)

ou

1 colher de sopa de azeite de oliva extra virgem (8 g)

### Método de preparo

1  
Escorra o grão-de-bico e enxague bem. Reserve 4 a 6 colheres de sopa da conserva.

2  
Escorra o grão-de-bico e enxague bem. Reserve 4 a 6 colheres de sopa da conserva.

3  
Retire a pele do grão-de-bico. Bata no liquidificador ou processador com o líquido da conserva.

4  
Adicione o tahine, o suco dos limões, o alho. Bata até estar homogêneo e cremoso. Adicione mais da conserva, se necessário.

5  
Adicione o tahine, o suco dos limões, o alho. Bata até estar homogêneo e cremoso. Adicione mais da conserva, se necessário.

6  
Tempere com sal à gosto. Transfira para uma tigelinha, polvilhe a páprica, regue com o azeite e um pouco do suco do limão. Decore com zest do limão.