

# RESEP



## MAKANAN RINGAN JALAPEÑO DENGAN ROTI PITA

### BAHAN-BAHAN (UNTUK 10 ORANG)

- 40 makanan ringan Jalapeño Aviko
- 10 roti pita
- 2 lembar daun selada, diiris tipis-tipis
- 2 tomat, dipotong kasar
- 2 bawang merah, dipotong kecil
- 250 gr yogurt Yunani
- 4 sdm mint, dipotong kasar
- 1 sdm air jeruk
- lada, giling kasar
- 800 gr kacang arab (kalengan)
- 2 sdm tahini (pasta wijen)
- 2 siung bawang putih
- 2 sdt bubuk paprika
- 2 sdt bubuk jintan
- 100 ml minyak zaitun
- lada dan garam

### CARA MEMBUAT

Panaskan oven sampai 160°C. Cuci kacang arab dengan air dingin. Campur kacang arab, tahini, bawang putih, bubuk paprika, bubuk jintan, garam dan minyak zaitun dalam food processor dan giling sampai halus. Tambahkan lada

dan garam menurut selera. Campur bumbu untuk saus mint-yogurt dalam mangkuk dan tambahkan bubuk lada yang kasar.

Goreng makanan ringan jalapeño sampai kuning keemasan. Panaskan roti pita dalam oven. Selanjutnya iris dan olesinya dengan hummus. Taruh selada, tomat, bawang merah dan makanan ringan jalapeño di roti. Hidangkan dengan saus mint-yogurt yang segar.