

## Лепешка балон экмек с хумусом

### Ингредиенты

#### Для лепешек:

- Мука - 500 г (+ еще немного на подпыл)
- Вода - 300 мл
- Соль - 10 г
- Яйцо - 1 шт
- Дрожжи - быстродействующие 3 г
- Кунжут - черный 3-4 ст.л

#### для хумуса:

- Нут - 500 г
- Паста - 50 г
- Сок - лимонный 10 мл
- Соль - 20 г (+ еще немного)



Рейтинг блюда: 5/5

### Процесс приготовления

1

Для хумуса замочите нут на ночь в воде. Затем воду слейте, нут залейте свежей водой, посолите и варите до готовности. Остудите, воду слейте. Нут выложите вместе с остальными ингредиентами для хумуса в блендер и измельчите в однородную массу.

2

Для лепешек смешайте все ингредиенты, вымесите однородное тесто, выложите его в миску, накройте полотенцем и дайте постоять в тепле примерно полчаса.

**3**

Разделите тесто на кусочки примерно 100 г каждый и сформируйте из них шары. Раскатайте их в круглые лепешки толщиной 5 мм, присыпьте черным кунжутом и выпекайте в разогретой до 250 °С духовке около 1-2 минут, пока они не вздуются.

**4**

Подавайте горячие лепешки с хумусом.

Приятного вам аппетита :)