



Dukkah: Μείγμα μπαχαρικών από την Αίγυπτο με ξηρούς καρπούς

Χρόνος προετοιμασίας: 5 λεπτά Χρόνος μαγειρέματος: 5 λεπτά

Φυλάσσουμε σε βάζο που κλείνει αεροστεγώς για 1 μήνα σε θερμοκρασία δωματίου.

Υλικά:

- 6 κ.σ. φουντούκια
- 3 κ.σ. λευκά αμύγδαλα
- 3 κ.σ. φιστίκια Αιγίνης
- 4 κ.σ. λευκό σουσάμι
- 1 κ.σ. σπόρους μάραθου (προαιρετικά)
- 1 κ.γλ κύμινο
- 1 κ.γλ. σκόνη κόλιανδρο
- ½ κ.γλ. πιπέρι καγιέν
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Σε τηγάνι ρίχνουμε τα φουντούκια, τα αμύγδαλα και τα φιστίκια και βάζουμε σε μέτρια φωτιά να καβουρδιστούν για 3-4 λεπτά. Προσθέτουμε το σουσάμι και καβουρδίζουμε για 2 λεπτά ακόμα.

2) Μεταφέρουμε σε μπλέντερ μαζί με τα μπαχαρικά και πολτοποιούμε ελαφρώς.