

Tahinosalata – Ταχινόσαλάτα

Ingrédients

pour 4 personnes:

- 3/4 de tasse de [tahini](#)
- 2 gousses d'ail
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin blanc
- jus de 1 citron
- 1/2 tasse d'eau
- 1 cuillère à café de cumin en poudre
- cinq feuilles de persil hachées

1. Dans un mortier, mettez les deux gousses d'ail et le sel. Écrasez avec un pilon afin de faire une pâte.
2. Dans le bol du mixer, mettez le tahini et battez jusqu'à ce que le mélange durcisse.
3. Tout en continuant à remuer avec le mixer, ajoutez l'ail en purée, le vinaigre.
4. Ajoutez le jus de citron et l'eau. Mélangez jusqu'à obtention d'une crème.
5. Resalez si nécessaire. Mettez la tahinosalata dans un bol, versez un peu de jus de citron par-dessus.
6. Parsemez de cumin en poudre et de persil haché.

Καλή όρεξη. !!!