
Tahini

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2563 razy.

Tahini to pasta sezamowa o wyglądzie masła z orzeszkow ziemnych. Stosowalem ja do dipu, czyli takiej pasty do krakersow.Trzeba zmiksowac garbanzo beana , to taki groch, po polsku zdaje sie cieciorka, z paroma zabkami czosnku, zielona pietruszka , 3-4 lyzkami tahini, sokiem z cytryny, oliwa z oliwek, posiekanym szczypiorkiem,szczypta soli i pieprzu. Pata ta nazywa sie hummus i jest pochodzenia sroziemnomorskiego, chyba arabskiego. Je sie z tym krakersy zrobione z pita bread, taki chleb z kieszenia, wygladajacy jak okragly placek. Kroi sie go , po przepolowieniu, na trojkaty i tostuje w piekarniku.

From: Andrzej Bobola <anczer@earthlink.net>