14 Σεπτεμβρίου 2023

Αγιορείτικη Ταχινόσουπα

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία





Εκτέλεση

Βράζετε σε άφθονο νερό, στο οποίο έχετε προσθέσει αλάτι, το κριθαράκι μέχρι να μαλακώσει. Αποσύρετε από τη φωτιά. Βάζετε το ταχίνι σε ένα μπολ και ρίχνετε σιγά-σιγά το χυμό του λεμονιού ανακατεύοντας με ένα πιρούνι μέχρις ότου τα δύο υλικά ενωθούν. Συμπληρώνετε κουταλιά -κουταλιά νερό και συνεχίζετε το

ανακάτεμα μέχρι το ταχίνι να αραιώσει λίγο. Προσθέτετε κατόπιν μικρή ποσότητα από το ζεστό ζουμί της σούπας στο ταχίνι, ενώ το ανακατεύετε πάντα. Αφού αραιώσει αρκετά ενώνετε το αραιωμένο ταχίνι με τη ζεστή σούπα και την πασπαλίζετε με πιπέρι. Σερβίρετε την ταχινόσουπα γαρνιρισμένη με τα κρουτόν και τα φύλλα σέλινου ή μαϊντανού.

ΥΛΙΚΑ :

1 ½ φλιτζάνι του τσαγιού μικρό ζυμαρικό (κριθαράκι ή πεπονάκι)
6 κουτ. της σούπας ταχίνι
χυμός λεμονιού (1)
Αλάτι & άσπρο πιπέρι
8 φλιτζάνια του τσαγιού νερό
15 φύλλα σέλινου ή μαϊντανού
Για το σερβίρισμα κυβάκια ψωμιού που θα φρυγανίσετε εσείς

Πηγή: monastiriaka.gr