

Νηστίσιμο μοναστηριακό τζατζίκι

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#)



Μια γεύση πολύ ευχάριστη και οικεία για το ελληνικό τραπέζι είναι το γνωστό τζατζίκι που πολλοί αρέσκοντε να το αποκαλούν «γιαουρτοσκόρδιον». Τις ημέρες της νηστείας όμως είναι γνωστό ότι το γιαούρτι ως γαλακτοκομικό προϊόν δεν καταλύεται.



Η λύση είναι απλή. Παρασκευάζουμε το δικό μας νηστίσιμο τζατζίκι το οποίο αν το δοκιμάσει κανείς με κλειστά μάτια θα χάσει το στοίχημα ότι δεν είναι κανονικό τζατζίκι!

Υλικά:

Ανοιχτόχρωμο ταχίνι (3 μεγάλες κουταλιές της σούπας)

Ξύδι (1 κουταλιά της σούπας)

Λεμόνι στιμμένο (2 κουταλιές της σούπας)

2 σκελίδες σκόρδο

1 αγγούρι

λίγο Άνηθο

λίγο Αλάτι

Εκτέλεση:

Χτυπάμε στο μπλέντερ το ταχίνι, το ξύδι, το χυμό του λεμονιού, το άνηθο, το σκόρδο, το αλάτι και 2-3 κουταλιές νερό προσέχοντας να μη γίνει ο χυλός πολύ αραιός αλλά να είναι παχύρευστος.

Εάν μας ξέφυγε λίγο το νερό προσθέτουμε ταχίνι.

Τρίβουμε στο ρεντέ το αγγούρι με τη φλούδα του.

Ανακατεύουμε σε ένα μπωλ το χυλό με το αγγούρι καλά.

Το τζατζίκι μας είναι έτοιμο!

Συνταγή του π.Παλαμά, Ηγούμενου της Ιεράς Μονής Καλλίπετρας στη Βέροια
vimaorthodoxias.gr