



Tarator

Tarator



- 2 tranches de pain rassis
- 1 tasse de noix blanche
- 3 gousses d'ail
- 1 citron
- 5 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe d'huile de sésame
- 5-6 brins de persil
- 1 cuillère à café de cumin
- ½ cuillère à café de sel

- # Mettez sur le pain rassis, du jus de citron, du tahini, et de l'huile d'olive. Mélangez avec une fourchette jusqu'à que le pain perd sa forme.
- # Puis rajoutez des noix battues finement, des ails battues, du cumin, du persil haché et du sel.
- # Mélangez jusqu'à qu'il prend une forme pâteux.
- # Servez en mettant sur des tranches de pain.

N-B; Le rajout du persil et du tahini se fait selon volonté.