



## Tarator

Tarator



2 pangrattato  
1 bicchiere di noce bianco  
3 spicchi d'aglio  
1 limone  
5 cucchiai olio d'oliva  
1 cucchiaio di taini  
5-6 prezzemoli  
1 cucchiaino di cumino  
Mezzo cucchiaino di sale

- # Sopra di pangrattato si aggiungono succo di limone tahini ed olio d'oliva si miscelano con la forchetta.
- # Dopo se aggiungono nuoce che è stato aglio testato Comino e prezzemolo macinato insieme con sale.
- # Se miscelano finché arriva la coerenza di pasta.
- # Servirsi insieme con fetti di pane.

Nota: Si può cambiare aggiungere tahini e prezzemolo nella taratora.