

Tahina selbst ist eine Paste, die aus Sesam-Mehl gemacht wird. Sie ist in arabischen oder türkischen Läden erhältlich. Der Salatet Tahina ist wird als Dip zu fast allen ägyptischen Speisen gereicht. Tahina wird im gesamten arabischen Raum in der unterschiedlichsten Zubereitungen gegessen.

Rezept Salatet Tahina – Tahinasauce

Zutaten

- 2 Knoblauchzehen
- $\frac{3}{4}$ Tasse Sesampaste (Tahina)
- $\frac{1}{2}$ Tasse Wasser
- Zitronensaft von einer Zitrone
- $\frac{1}{4}$ Teelöffel Essig
- $\frac{1}{4}$ Teelöffel Kreuzkümmel (Cumin)
- $\frac{1}{2}$ Bund Petersilie gehackt
- Salz

Zubereitung

Die Sesamtaste in ein Schüssel geben und den Knoblauch reinpressen.

Den Essig in die Tahina unterrühren.

Abwechselnd Zitronensaft und Wasser zugeben bis ein cremige Konsistenz erreicht wird. Zitronensaft macht die Sauce dicker und Wasser verdünnt sie.

Wenn die Tahina Sauce die gewünschte Konsistenz hat, die restlichen Zutaten unterrühren.

Tipp: Das Wasser kann man hervorragend durch Jogurt ersetzen.