

Taratour bi Tahini ist fast identisch mit dem ägyptischen Tahinasauce. im Gegensatz zu Ägypten wird im Libanon kein Kreuzkümmel als Gewürz zugefügt. Die Verwendung als Vorspeise oder als begleitende Soße zu Fisch und Fleisch ist jedoch in beiden Ländern gleich.

Rezept Taratour bi Tahini

Zutaten

- 2 Knoblauchzehen
- ½ Tasse Tahini (Sesampaste)
- ca. ½ Tasse kaltes Wasser
- ca ½ Tasse Zitronensaft
- Salz

Zubereitung

Die Knoblauchzehen in die Tahini pressen und salzen. Kräftig durchrühren.

Abwechselnd etwas Wasser und etwas Zitronensaft hineinschlagen. Die zugabe von Wasser verdünnt die Sauce, während der Zitronensaft sie eindickt. Je nach Verwendung kann man so eine dünnflüssige Soße oder fast eine Paste herstellen.