

SALSE E SUGHI

Crema di tahin allo yogurt

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Arabia Saudita*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* COSTO: *molto basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI:
molto facile



INGREDIENTI

150 g di tahin (crema di sesamo)
150 g yogurt
2 spicchi d'aglio
il succo di 3 limoni
sale
prezzemolo per guarnire.

PREPARAZIONE

- 1 Anziutto mondate l'aglio e pestatelo con un po' di sale in un mortaio; poi aggiungetevi il tahin e amalgamatelo all'aglio. Unitevi quindi, poco alla volta, lo yogurt e il succo di limone, battendo con decisione, in modo da ottenere un composto liscio e denso. Aggiustate di sale. Servite in una ciotola, guarnendo con del prezzemolo tritato.