

Αγιορείτικη Ταχινόσουπα

/ [Αγιορείτικα](#)



Βράζετε σε άφθονο νερό, στο οποίο έχετε προσθέσει αλάτι, το κριθαράκι μέχρι να μαλακώσει. Αποσύρετε από τη φωτιά. Βάζετε το ταχίни σε ένα μπολ και ρίχνετε σιγά-σιγά το χυμό του λεμονιού, ανακατεύοντας με ένα πιρούνι μέχρι τα δύο υλικά ενωθούν. Συμπληρώνετε κουταλιά -κουταλιά νερό και συνεχίζετε το ανακάτεμα μέχρι το ταχίни να αραιώσει λίγο. Προσθέτετε κατόπιν μικρή ποσότητα από το ζεστό ζουμί της σούπας στο ταχίни, ενώ εξακολουθείτε να ανακατεύετε. Αφού αραιώσει αρκετά, ενώνετε το αραιωμένο ταχίни με τη ζεστή σούπα και την πασπαλίζετε με πιπέρι. Σερβίρετε την ταχινόσουπα γαρνιρισμένη με τα κρουτόν και τα φύλλα σέλιου ή μαϊντανού.

Υλικά:

1 ½ φλιτζάνι του τσαγιού μικρό ζυμαρικό (κριθαράκι ή πεπονάκι)

6 κουταλιές της σούπας ταχίни

Χυμό 1 λεμονιού

Αλάτι

Άσπρο πιπέρι

8 φλιτζάνια του τσαγιού νερό

15 φύλλα σέλιου ή μαϊντανού

Για το σερβίρισμα κυβάκια ψωμιού φρυγανισμένα