15/04/2019

Αγιορείτικη Ταχινόσουπα

/ Αγιορείτικα

Βράζετε σε άφθονο νερό, στο οποίο έχετε προσθέσει αλάτι, το κριθαράκι μέχρι να μαλακώσει. Αποσύρετε από τη φωτιά. Βάζετε το ταχίνι 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 ταχίνι να αραιώσει λίγο. Προσθέτετε κατόπιν μικρή ποσότητα από το ζεστό ζουμί της σούπας στο ταχίνι, ενώ εξακολουθείτε να ανακατεύετε. Αφού αραιώσει αρκετά, ενώνετε το αραιωμένο ταχίνι με τη ζεστή σούπα και την πασπαλίζετε με πιπέρι. Σερβίρετε την ταχινόσουπα γαρνιρισμένη με τα κρουτόν και τα φύλλα σέλινου ή μαϊντανού.

Υλικά:
1 ½ φλιτζάνι του τσαγιού μικρό ζυμαρικό (κριθαράκι ή πεπονάκι)
6 κουταλιές της σούπας ταχίνι
Χυμό 1 λεμονιού
Αλάτι
Άσπρο πιπέρι
8 φλιτζάνια του τσαγιού νερό
15 φύλλα σέλινου ή μαϊντανού

Για το σερβίρισμα κυβάκια ψωμιού φρυγανισμένα