



קל



30 דקות



4 מנות

## מרכיבים

1 חבילה חטיפי כרובית

1 כוס טחינה גולמית

2 שיני שום כתושות

1/4 כוס מיץ לימון

3/4 כוס מים קרים מאוד

1/2 צרור פטרוזיליה קצוצה

1 פלפל ירוק חריף קצוץ דק

1 לימון מגורד (רק הקליפה)

50 גרם צנוברים או שקדים פרוסים קלויים

כרובית וטחינה זה שידוך משמייים. לקחנו את חטיפי הכרובית הפריכים ושידכנו אותם לטחינה עשירה בתיבול של לימון, פטרוזיליה ושום, עם טופ של צנוברים

## הוראות הכנה

.1

מחממים תנור ל-180 מעלות.

.2

מניחים את החטיפים על תבנית, אופים כ-25 דקות, עד שהחטיפים מוכנים ומזהיבים.

## .3 להכנת הטחינה

שמים בקערה את הטחינה, שום, מלח ומיץ הלימון ומערבבים היטב.

.4

מוסיפים את המים הקרים, תוך כדי ערבוב, עד לקבלת המרקם הרצוי (לא סמיך מדי ולא נוזלי מדי, במידה והיא סמיכה מדי מוסיפים מים ובמידה והיא דלילה ניתן להוסיף עוד מעט טחינה).  
טועמים ומתקנים תיבול.

## .5 להרכבת המנה

שמים בכלי הגשה 2-3 כפות טחינה.

.6

מניחים בערמה אחת את חטיפי הכרובית החמים מהתנור.

.7

מפזרים מעל טחינה עם כף בנדיבות כך שהטחינה "תיגע בכל הפריחים".  
מפזרים מעל פטרוזיליה, גרידת לימון, פלפל חריף וצנוברים, ומסיימים בזילוף של מעט שמן זית.  
מגישים מיד.

המתכון של רות אוליבר

בדוק מתכונים נוספים ב - TIVALL.CO.IL