

13 Ιουλίου 2016

Κολοκύθα με ταχίνι

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)

Image not found or type unknown



Photo credit: [G. Drakopoulos](#)

Photo credit: G. Drakopoulos

Συστατικά

1 κούπα πουρέ κολοκύθας

3-4 κ.σ ταχίνι

1 σκ. σκόρδο ψιλοκομμένη

χυμό λεμονιού ανάλογα τα γούστα σας

ξύσμα από 1/2 λεμόνι

1/4 κ.γ. κύμινο

1/2 κ.γ. πάπρικα γλυκιά

αλάτι

πιπέρι

10 λεπτά

Χρόνος Εκτέλεσης

Shares [5606bf075942176c08f602bcfdffb1eae4f9ffc25749ab7454da85f803864740](#)

1 μεγάλο μπολ

Μερίδα/ες

Difficulty [ff7c9d703c09daf2ec2af59a591ebe31b6bd74796afe6167236e1316b56ed4a6](#)

1

Βαθμός Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

- Βάζουμε τον πουρέ κολοκύθας σε ένα μπολ.
- Προσθέτουμε τα 2 κ.σ. από το ταχίνι και ανακατεύουμε με ένα κουτάλι.
- Προσθέτουμε και τα υπόλοιπα υλικά και προσθέτουμε όσο χυμό λεμονιού και όσο αλάτι και πιπέρι θέλουμε.

- Ανάλογα προσθέτουμε και τις υπόλοιπες 1-2 κ.σ. από το ταχίνι δοκιμάζοντας όμως συνέχεια για να το φτάσουμε στη γεύση που θέλουμε.
- Διορθώνουμε τη γεύση με αλατοπίπερο και ίσως περισσότερο λεμόνι
- Συνοδεύουμε με κριτσίνια ή με πίτες.

Πηγή: akispetretzikis.com