

22 Δεκεμβρίου 2017

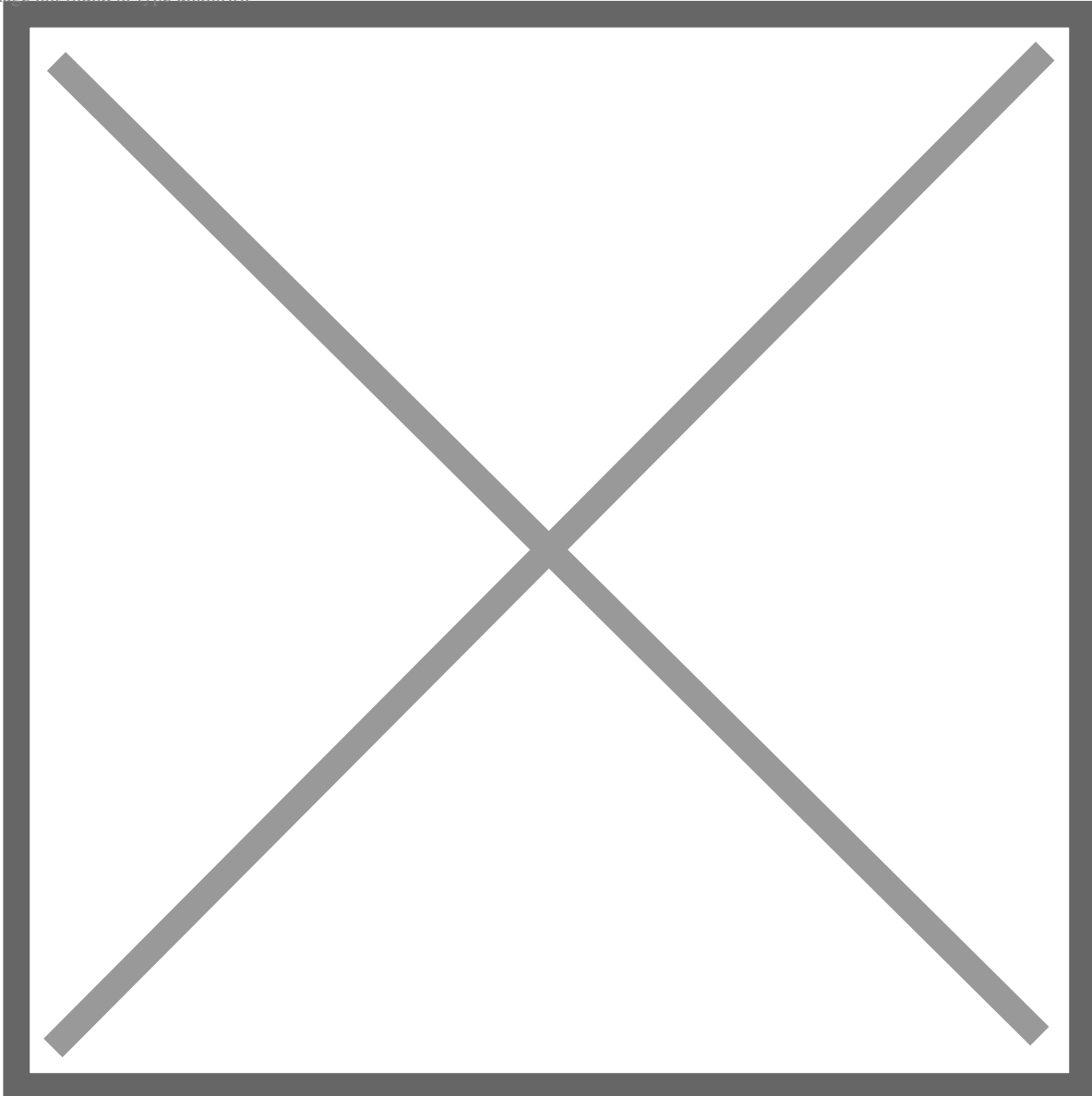
Αγκινάρες αλάωτες με ταχίни

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γλυκά & Εδέσματα

Image not found or type unknown



Image not found or type unknown



Υλικά :

10 αγκινάρες

6-8 μικρά ξηρά κρεμμύδια

1 μάτσο άνηθος

3-4 καρότα

6-8 μικρές πατάτες

2-3 λεμόνια

2-3 κουταλιές της σούπας ταχίνι

Αλάτι

Εκτέλεση :

Βράζουμε τις αγκινάρες αλλά δεν ρίχνουμε αλάτι. Όταν βράσουν χτυπούμε το ταχίνι με το λεμόνι. Ρίχνουμε στα δοχείο λίγο- λίγο ζωμό από τις αγκινάρες. Όταν το ταχίνι αραιώσει το ρίχνουμε σιγά σιγά στην κατσαρόλα. Αφού πάρει μερικές βράσεις το κατεβάζουμε από τη φωτιά.

[Κάντε κλικ εδώ για όλα τα βιβλία της μοναστηριακής γαστρονομίας.](#)

Πηγή: monastiriaka.gr