

## טחינה ירוקה



### הכנה

1. שמים את כל החומרים במעבד מזון, ומעבדים למחית חלקה וירוקה.
2. טועמים ומתקנים תיבול. חשוב לזכור שבשלב זה חשוב שהטחינה תהיה נוזלית, כי כל שעה במקרר תגרום לה להסמיך (כך שאין צורך להוסיף יותר מדי מים). בתיאבון!

### רכיבים

- כוס טחינה איכותית
- כוס מים
- 1/2 2/1 כפית מלח
- שיני שום
- זר פטרוזיליה קצוץ גס

20 servings 20