

*Remas.nu*

## Tahini / Tahina

~ Noof&#039;s Kitchen ~

---

□□□□

Tahini/Tahina is Middle Eastern sesame paste alias selai wijen.

Rasanya gurih dan mildly nutty.

Biasa digunakan untuk campuran hummus, baba ghanouj, mutabbal, fatteh, saus falafel, dan muasihhhh banyak lagi masakan Timur Tengah yg menggunakan Tahini ini.

Khasiat dan manfaat Tahini untuk tubuh sangat bagus.( silahkan di google saja utk lbh jelasnya hehe)

Kalo cuma pengen tahini gak usah pesen online, karena selama biji wijen di Indonesia yg Masha Allah melimpah ruah, mending bikin sendiri, lebih gurih dan terjamin hygiene nya.

Soalnya kalo beli malah suka dapat yg apek dan pait xixixi.

\*NOTE:

\*\*Disini saya menggunakan minyak canola, bisa diganti minyak sayur yg lain, pilih kualitas yg bagus ya.

resepmasakanremasnu



~ [Info Selengkapnya](#) ~

# Bahan-bahan

---

- **2 cup** biji wijen putih
- **1/2 sdt** garam halus
- **1 sdm** minyak wijen
- **1/2 cup** sampai 1 cup minyak canola (minyak sayur yg bagus)

resepmasakan.us

# Langkah-langkah pembuatan

---

- Taruh biji wijen dalam teflon, sangrai dengan api kecil sambil diaduk aduk, hingga sekiranya agak sedikit saja berwarna blonde, sekitar 3 menitan, JANGAN sampai jadi warna coklat atau kuning banget ya, nanti bisa bikin pahit. Kemudian pindahkan taruh dipiring, jangan dibiarkan diatas teflon, karena teflon yg masih panas walau api sudah dimatikan bisa tetap bikin wijen jadi gosong. Biarkan dipiring tunggu hingga dingin.

resepmasakan.us



- Masukkan kedalam food processor, kemudian blender TANPA AIR hingga lembut seperti tepung.



- Masukkan garam, minyak wijen dan juga minyak canola blender lagi hingga jadi benar benar smooth.



- Taruh dalam botol yg bersih Dan sterile, tutup rapat, jika botol benar benar steril dan penyimpanan benar, bisa tahan hingga 2 bulan, simpan ditempat yg kering dan sejuk, seperti menyimpan selai kacang, tapi karena disini cuaca sangat panas, maka saya simpan di kulkas, kalo dikulkas biasanya dia akan mengendap dan agak keras ya, karena mengandung minyak, maka sebelum dipakai, biarkan dulu di suhu ruang aduk aduk dengan sendok bersih dan kering.



- Dan Tahini pun siap digunakan sebagai macam macam campuran makanan ala Timur Tengah. Salah satunya untuk Tahini garlic sauce yaitu sausocolan falafel&sandwich falafel. untuk resep Tahini garlic sauce silahkan klik lampiran berikut:

[\(lihat resep\)](#)





- Tahini digunakan sebagai campuran Baba ghanoush, untuk resep silahkan klik lampiran berikut   
[\(lihat resep\)](#)
- Juga merupakan salah satu bahan utama untuk membuat Hummus, untuk resep Hummus silahkan klik lampiran berikut   
[\(lihat resep\)](#)

**resepmasakan.us**

# Resep-resep Terkait

---

- [Tape Singkong Homemade](#)



- [Omani Shuwa \(Traditional Omani Slow Cooked Lamb\)](#)



- [Traditional Omani Qabuli/Omani Pilau \(versi daging\)](#)



- [Aloo Palak/Spinach&Potato Stew \(Sayur Bayam Kentang ala India\)](#)

