

*Remas.nu*

## Tahini Garlic Sauce

~ Noof's Kitchen ~

Ini saus cocolan nya si falafel dan juga saus yg digunakan pada sandwich falafel ataupun sandwich Timur Tengah lainnya.

Terbuat dari Tahini yg dicampur dgn bawang putih.

Resep Tahini dan Falafel saya share sendiri sendiri ya, biar lebih details dan juga kalo dijadiin satu resep malah kepanjangan, bisa liyer yg baca nanti malah bingung dong ya



~ [Info Selengkapnya](#) ~

# Bahan-bahan

---

- **6 sdm** Tahini (resep sudah ada/ klik lampiran dibawah)
- **3 sdm** yogurt
- **50 ml** air dingin matang (atau sesuaikan selera)
- **2 siung** bawang putih haluskan
- **1/2 sdt** garam halus atau sesuai selera
- **1 sdt** air perasaan lemon/ jeruk nipis(takaran sesuai selera)

resepmasakan.us

# Langkah-langkah pembuatan

---

- Untuk resep Tahini silahkan klik lampiran berikut:

[\(lihat resep\)](#)



- Dalam blender campur jadi satu semua bahan, blender hingga tercampur rata dan tekstur smooth kurang lebih seperti mayonnaise tetapi bisa dibikin lebih kental atau encer lagi, tinggal disesuaikan selera saja waktu menambahkan air nya ya. sajikan saus ini sebagaiocolan falafel, kentang goreng, pita bread ataupun lainnya, bisa juga digunakan sebagai olesan sandwich falafel. Untuk resep Falafel silahkan klik lampiran berikut:

[\(lihat resep\)](#)



- Untuk resep falafel wrap/sandwich silahkan cek lampiran [\(lihat resep\)](#)

# 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 \(Sayur Bayam Kentang ala India\)](#)

