



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

TAFLAN SALATASI

- 1 kilo taflan (karayemiş) tuzlusu
- 4 tane kuru soğan
- 2 tane taze sarımsak
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 avuç taze kaşar
- 1 avuç teze kekik
- 1 Türk kahvesi fincanı eritilmiş tereyağı

Taflan çekirdeklerini çıkartıp akşamdan suya koyuyoruz. Suyunu devamlı değiştirip tuzunun çıkmasını sağlıyoruz. Bu işlem önemli yeterince suyunu değışmezsek salatamız tuzdan yenmez. Tuzu çıkan taflanları süzüp kenara koyuyoruz. Soğanları ayıklayıp halka ,halka doğruyoruz. Sarımsağı da ayıklayıp küçük, küçük doğruyoruz. Tencereye tereyağı koyup soğanlar, sarımsağı diriliğı gidene kadar kavuruyoruz. Taflanları, pul biberi katıp kavuruyoruz. Servis tabağına alıp. Üzerine taze rendelenmiş kaşar serpiyoruz. Taze kekiğı de doğrayıp servis yapıyoruz.

