



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ TURP SALATASI

Tahin 250 gr.
Nar ekşisi 1 çorba kaşığı
Beyaz turp 5 adet
Sarımsak 3 diş

Turpların kabuklarını soyarak orta delikli rende ile rendeleyin. 10 dakika bırakın, beklesin. Sonra iki avucunuzun arasında iyice sıkın, acı suyu süzölsün gitsin. Sonra tahini Borcam'ın kapaklı kare tenceresi veya dilimli kek kabına koyun. Ayrı bir kaptta tahini nar ekşisi (Adana'da turunç ekşisi koyarlar) ile yavaş yavaş karıştırın ve ekşiyi tahine iyice yedirin. Sulu ve özlü kıvamda yoğurt kıvamına gelince dövölmüş sarımsak ile birlikte turplara karıştırın. Gerektiği kadar su ilave ederek istenilen kıvama getirebilirsiniz.

Not: Bazıları bu salatayı sulu yapıp kaşıkla yemeyi tercih eder.

[ML® Tahinli Turp Salatası için tıklayın](#)

