



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TURPLU YANDAŞ

Refika Birgül

2 adet Kırmızı Turp
4 çorba kaşığı Tahin
2 adet Limonun Suyu
1 adet Mandalinanın Suyu
Yarım adet Limon Kabuğu
1 çorba kaşığı Sarı Hardal Tohumu
1 çorba kaşığı Siyah Hardal Tohumu
Tuz
Kıvamına Göre Su

2 kırmızı turbu robotun rende başlığını kullanarak doğrayın.

Ayrı bir kapta 4 çorba kaşığı tahin, 2 limonun suyu, 5 çorba kaşığı su ve 1 mandalinanın suyunu çırpma teli ile sos birbirine geçene kadar karıştırın.

Kıvamı eğer çok yoğun olursa biraz daha su ilave edebilirsiniz. Yağsız tavada 17er çorba kaşığı siyah ve sarı hardal tohumunu 1-2 dakika çevirin.

Böylece tatlarını daha iyi ortaya çıkaracaklar. Hardalları pıtır pıtır patlamaya başlayınca olmuş demektir, onları da tahin sosla karıştırın.

Son olarak ½ limonun kabuğundan ince şeritler çıkarıp onlarda küçük küçük keserek, sosla karıştırın. Tuzunu ilave edip, rende tupları da sosa ekleyerek servis yapabilirsiniz.

