Insalata di Ulubu

Ülübü Salatası

1 bicchiere di fagiolone
1,5 bicchieri di tahini
1 bicchierino d'acqua calda
3 cucchiai di sottaceto
1 cipolla
3 foglie di lattuga
1 cucchiaino di sale
Per la sopra;
2uove bollite
2 cucchiai liquido di melagrano

Fagiolone si bollisce e poi si filtra e si lascia a freddare.
Si miscelano tahini acqua calda e sottaceto.
Lattuga si macina bene. Cipolla si taglia in mezzo rotonde e si schaiccia con sale.
Metà di borulce si mette nel piatto da servire poi alla sopra si mette metà miscelata di tahini.
Dopo lattuga e cipolla si inseriscono una sopra l'altra. Dopo l'altra metà di borulce si mette poi alla sopra si rimette ultima metà di tahini.
Si sbuciano le uove ppi si tagliano in 4 pezzi e dopo si lasciano sopra di insalata.
Ultimamente alla sopra si mette succo di melagrano e si porta al tavolo.

Nota: Insalata di ulubu è riservata la zona di Antalya e prepara con famosa tahini di Antalya.