



## Salade Ulubu

Ülübü Salatası



1 tasse de haricot rouge secs  
1,5 tasse de thé tahini  
1 tasse d'eau chaude  
3 cuillères à soupe de vinaigre  
1 oignon moyen  
3 salade frisée  
1 cuillère à café de sel  
Pour la surface:  
2 œufs durs  
2 cuillères à soupe de grenade

- # Faites bouillir les haricots rouges, filtrez l'eau puis laissez refroidir.
- # Mélangez du tahini avec de l'eau chaude, du vinaigre et un peu de sel.
- # Hachez les salades frisées finement. Coupez les oignons en forme de demi-cercle. Mélangez avec du sel pour détendre les oignons.
- # Mettez la moitié des haricot rouge dans une assiette. Versez la moitié du mélange de tahini.
- # Placez les frisées et les oignons l'un au dessus de l'autre. Laissez les haricots rouge qui reste et le mélange de tahini qui reste.
- # Prenez la peau des oeufs, coupez en 4 et en long. Laissez sur la salade.
- # Versez enfin de la grenade et ramenez à table.

**N-B;** Cette salade appartient à Antalya.