



## Salade De Radis Au Tahini

Tahinli Turp Salatası



4 radis rouge moyen  
½ tasse de thé tahini  
1 tasse d'eau chaude  
1 citron  
3 gousses d'ail  
1 cuillère à café de sel

- # Lavez les radis, coupez les racines puis épluchez la peau en barre, de façon à laisser la moitié.
- # Râpez les radis avec la grosse partie de la râpe.
- # Mettez dans un autre bol, du tahini, de l'eau chaude, du citron, du sel et des ails battus. Mélangez l'ensemble.
- # Rajoutez du radis râpé, puis mélangez.
- # Ramenez à table, dans des petits bols.

**N-B;** Cette recette appartient à la cuisine d'Adana. Vous pouvez augmenter la quantité d'eau selon votre volonté.