



## 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;  
2 uova 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 schiaccia con sale.
- # Metà di borlce 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 borlce si mette poi alla sopra si rimette ultima metà di tahini.
- # Si sbucciano le uova 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.