



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

Салат" юлюбю"

Ülübü Salatası



1 стакан коровий гороха (сорт бобовых)
3/4 стакана тахини (паста из молотого кунжутного семени)
0,5 стакана горячей воды
3 ст.л. уксуса
1 средняя луковица
3 листика салата
1 ч.л. соли
Сверху:
2 вареных яйца
2 ст.л. гранатового концентрата

Коровий горох сварить, воду слить, дать остыть.

Смешать тахини, горячую воду, уксус, немного соли.

Листья салата мелко порезать. Лук порезать полукольцами и пожать с солью.

Половину гороха положить на блюдо, полить половиной смеси из тахини, затем положить листья салата, затем лук. Сверху положить вторую половину гороха и залить оставшейся смесью из тахини.

Яйца почистить, разрезать вдоль на 4 части, положить на салат и полить гранатовым концентратом.

Такой салат готовят в г.Анталия.