



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

Салат из редиски с тахини

Tahinli Turp Salatası



4 шт. средней красной редиски
4-5 ст.л. тахини
0,5 стакана горячей воды
1 лимон
3 зубчика чеснока
1 ч.л. соли

Редиску хорошо помыть, отрезать место от плодоножки, очистить "пижамой". Потереть на крупной терке.

Хорошо перемешать тахини, горячую воду, сок лимона и измельченный чеснок.

Добавить заправку в редиску, перемешать.

Рецепт принадлежит кухне г. Адана. Количество воды можно менять по желанию.