



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

LB SALATASI



1 su bardađı kuru brlce
1,5 çay bardađı tahin
1 ay bardağı sıcak su
3 orba kaşığı sirke
1 adet orta boy kuru sođan
3 yaprak kıvırcık
1 tatlı kaşığı tuz
zeri için:
2 adet haşlanmış yumurta
2 orba kaşığı nar ekşisi

- # Kuru brlce haşlanır, suyu süzülür, soğutulur.
- # Tahin, sıcak su, sirke, az tuz iyice karıştırılır.
- # Kıvırcık ince kıyılır. Sođan yarım daire şeklinde doğranır ve tuzla ovularak gevşetilir.
- # Sođuyan börülcenin yarısı servis tabağına konur, üzerine tahinli karışımın yarısı gezdirilir.
- # Sonra kıvırcık ve soğan üst üste yerleştirilir. Kalan brlce bırakılır, kalan tahinli karışım konur.
- # Yumurtalar soyulur, boyuna dört parçaya kesilir, salatanın üzerine bırakılır.
- # Son olarak nar ekşisi gezdirilir ve sofraya getirilir.

Not: lb salatası tahinli tarifleriyle nl Antalya'ya aittir.