TAHİNLİ TURP SALATASI



4 adet orta boy kırmızı turp
Yarım çay bardağı tahin
1 çay bardağı sıcak su
1 adet limon
3 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı tuz

Turplar iyice yıkanır. Kökleri, saçakları kesilir ve kabuklarının yarısı kalacak şekilde çubuklu soyulur.
Hazırlanan turplar rendenin kalın kenarıyla rendelenir.
Başka bir kapta tahin, sıcak su, limon tuz ve ezilmiş sarımsak iyice çırpılır.
Üzerine rendelenmiş turp ilave edilir ve karıştırılır.
Çukur küçük kaplarda sofraya getirilir.

Not: Bu tarif Adana Mutfağına özgüdür. Su miktarı arzuya göre arttırılabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1715 | Adı: Tahinli Turp Salatası | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 09:18