



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

ÜLÜBÜ SALATASI



1 su bardağı kuru börülce
1,5 çay bardağı tahin
1 çay bardağı sıcak su
3 çorba kaşığı sirke
1 adet orta boy kuru soğan
3 yaprak kıvırcık
1 tatlı kaşığı tuz
Üzeri için:
2 adet haşlanmış yumurta
2 çorba kaşığı nar ekşisi

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

Not: Ülübü salatası tahinli tarifleriyle ünlü Antalya'ya aittir.