

# Turplu Narlı Tahinli Salata

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~132 kcal

Açılış 13/10

Hatay usulü turplu narlı tahinli salata, gevrek turpu nar taneleri ve tahinli sosla buluşturarak ferah, hafif tatlı-eşki bir salata çıkarır.

## Malzemeler

- 3 adet Turp
- 1 su bardağı Nar tanesi
- 2 yemek kaşığı Tahin
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.3 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

1. Turpları ince dilimleyin ve fazla suyunu süzdürün.
2. Tahin, limon suyu, zeytinyağı tuz ve az suyu akışkan bir sos olana kadar çırpın.
3. Turpları tahinli sosla ezmeden harmanlayın.
4. Nar tanelerini son anda ekleyin, taneler patlayıp sosu sulandırmasın.
5. Salatayı bu tabağa alıp sos parlakken servis edin.

### PÜF NOKTASI

Nar tanelerini servis anında eklemek patlamış dokuyu korur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Turplu narlı tahinli salatayı bu tabakta sunup nar tanelerini tahinin üstüne serpin.

## Alerjenler

Susam