



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANTALYA PİYAZI

<https://www.kulturportali.gov.tr>

Çandır fasulyesi: 500 gram

Sos Malzemeleri:

Haşlanmış kuru fasulye: 3 yemek kaşığı

Tahin: 1 kahve fincanı

Sarımsak (ezilmiş): 5 [?] 6 diş

Zeytinyağı: 2 kahve fincanı

Limon suyu: 1 adet

Sirke: 1 kahve fincanı

Tuz: 1 tatlı kaşığı

Su: 2 çay bardağı

Üst Malzemeler:

Haşlanmış yumurta: 4 adet

Domates: 3 adet

Yeşil sivri biber: 6 adet

Taze soğan: 4 adet

Maydanoz: ½ demet

Kırmızı pul biber: 2 tatlı kaşığı

Karabiber: 1 tatlı kaşığı

Tuz: 1 tatlı kaşığı

Fasulyeleri akşamdan sabaha tuzlu su içinde bekletin. Şişsinler. Fasulyelerin uzun süre bekletmeden şişmelerini istiyorsanız, 5 dakika bol tuzlu suda kaynatıp, 1 saat haşlama suyunda bekletin. Şişmiş fasulyeleri orta ateşte, tuzlu bol suda yaklaşık 20 [?] 25 dakika ön haşlamaya tabii tutunuz. Haşlama suyunu dökünüz. Fasulyeleri yıkayıp, tekrar tencereye koyunuz ve tuzlu suda haşlamaya bırakınız. Fasulyeleri çatlayıp, iyice pişinceye, haşlama suyu çekilir gibi oluncaya kadar haşlayınız ve ılımaya bırakınız.

Sosu için; haşlanmış fasulyelerden 3 yemek kaşığı alınız. Çukur bir kaba koyup, çatalla eziniz. Ezilmiş fasulyelere, listede verilmiş diğer sos malzemelerini katıp, karıştırınız. Bu işlemi elektrikli mikser ile de yapabilirsiniz.

Haşlanmış fasulyeleri, kayık veya yayvan servis tabağına koyunuz. Üzerine sosu gezdirip, karıştırınız. Salataya, kabukları soyulmuş ve küp küp doğranmış domatesleri, 4[e] bölünmüş yumurtaları, ayıklanmış ve yıkanıp, ince kıyılmış taze soğanı, yeşil sivri biber ve maydanozları, tuzu, kırmızı pul biberi ve karabiber katıp, kabaca karıştırınız. Servis tabağını sofraya veriniz.

Not: Bazı uygulamalarda salata sosuna ilaveten bir yumurtanın sarısı da katılmaktadır. Salataya istiyorsanız siyah zeytin de koyabilirsiniz. Taze soğan yerine ince piyaz doğranmış, tuzlanmış ve ince akan musluk suyu altında mıcıklanmış kuru soğan da kullanabilirsiniz. Yukarıda ev tipi Antalya piyazı tarifi verilmiştir. Çarşı içi köfte-piyazcılarının her biri birbirine benzer ama farklı lezzetlerde tahinli sos hazırlamaktadırlar. Kiminde tahin tadı daha baskın kiminde ekşi tadı hâkim v.s. Antalya piyazının esas tadı sosunda değil fasulyesinin cinsinden gelmektedir. Çandır[?]da yetiştirilen Çandır fasulyesi küçük ama çok lezzetlidir. Ege[?]nin Simav fasulyesi ile eş değerdir.



© lezzetler.com tarif no:117050 • adı:Antalya Piyazı • gönderen:Saadet • indirme tarihi:25.04.2024 - 14:03