



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ANTALYA USULÜ PİYAZ

2 su bardağı haşlanmış fasulye  
1 çay bardağı tahin  
2 diş sarımsak  
1 çay bardağı zeytinyağı  
1 demet taze soğan  
1 demet taze sarımsak  
Yarım demet maydanoz  
1 adet kuru soğan  
1 limon suyu  
2 çorba kaşığı sirke  
Süslemek için:  
1 katı yumurta  
Zeytin  
Pul biber  
Tuz  
Karabiber

Haşlanmış fasulyelerden bir su bardağını ayırın, diğerini de maydanoz, sarımsak, kuru ve taze soğanı halka halka kesip oyduktan sonra ilave edin. Tuz ve biraz da yağ koyup harmanlayın. Diğer fasulyeyi robottan geçirip, tahin, sarımsak, limon suyu ilave ederek iyice karıştırın. Yaptığınız piyazın üzerine dökün. Kalan yağla, sirkeyi, karabiberi çırpıp üzerinde gezdirin. Zeytin ve yumurtayla süsleyip servis yapın.

[ML© Akçaabat Piyazı için tıklayın](#)

