PİYAZ (ANTALYA)

2 su bardağı kuru fasulye
4 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
Sos:
10 diş sarımsak
1 çay kaşığı tuz
1 yemek kaşığı haşlanmış fasulye
½ su bardağı tahin
½ su bardağı limon suyu
½ su bardağı su
Üzerine:
1 su bardağı kıyılmış maydanoz
2 haşlanmış yumurta

Fasulyeyi ayıkla, yıka, haşla, tuz at beş dakika daha kaynat suyunu süzdür. Sarmısağı döv, iki çorba kaşığı haşlanmış fasulye, bir çorba kaşığı tahin, bir çorba kaşığı limon suyu koy, hepsini iyice döv. Kalan limon suyu, tahin ve suyu çırp. Fasulyeleri tabağa düzenle sosu üzerine gezdir, maydanoz ve yumurta sarısıyla süsle, servise al.

ML® Hibeş Videosu

ML® Nohut Piyazı için tıklayın



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 27.07.2021

© lezzetler.com tarif no:47117 • adı:Piyaz (Antalya) • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:00