PİYAZ

MALZEMELER
Kuru Fasülye 500 gr
Soğan 200 gr
Domates 200 gr
Maydanoz 1/2 bağ
Yumurta 3-4 Tane
Tahin 500gr
Sirke 1 su bardagı
Limon Suyu 1/2 su bardağı
Sarımsak 1-2 diş
Karabiber
Tuz
Kırmızı biber

HAZIRLANIŞI
Önceden ıslatılmış fasülyeleri yumuşayıncaya kadar kaynatın. Soğanları julien (yarım ay şeklide) doğrayın. Domatesleri mirpoix (küp küp) şekilde dograyıp, süzdüğümü fasülyelerle birlikte domatesleri ve soğanları karıştırın. Sosu için ayrı bir kaba tahini, sirkeyi ve limon suyunu döküp baharatlarla birlikte domates çorbası kıvamına gelene kadar karıstırın. Daha sonra fasülyelerin üstüne ilave edin. Üzerine dekor olarak dilimlenmiş haşlanmış yumurta ve ince kıyılmış maydonozu ilave edin.

ML® Akçaabat Piyazı için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:2960 • adı:PİYAZ • gönderen:sude • indirme tarihi:28.03.2024 - 21:39