TAHİN SOSLU BOMBAY FASULYESİ PİYAZI

https://www.elele.com.tr

2 su bardağı bombay fasulye
3 dal taze kekik
2 defne yaprağı
3 taze soğan
6 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz
1 adet soğan
Tuz
Karabiber
Sosu için:
Yarım su bardağı tahin
2 diş ezilmiş sarımsak
Yarım limonun suyu
1 yemek kaşığı sirke
1 tatlı kaşığı tuz
3 yemek kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı kimyon
Üzeri için:
3 haşlanmış yumurta
Salatalık turşusu

Bir gece önceden ıslattığınız bombay fasulyeyi haşlayın. Altını kısıp, taze kekik ve defne yaprağını ekleyin. Yaklaşık 1 saat kısık ateşte haşlamaya devam edin. Otları alıp fasulyeleri süzün. Derin bir kaseye alıp ince kıyılmış taze soğan, maydanoz ve piyazlık doğradığınız soğanı ekleyin. Tuz ve karabiber ile tatlandırın. Sosu için gerekli olan tüm malzemeyi bir kasede karıştırıp fasulyelerin üzerine ilave edin. Haşlanmış yumurta ve salatalık turşusu ile birlikte servis yapın.

