



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

TAHİNLİ PİYAZ

1,5 su bardağı kuru fasulye (akşamdan ıslatılmış)
3 yemek kaşığı tahin
1 yemek kaşığı sirke
1 yemek kaşığı limon suyu
1 adet yumurta
1 adet domates
1 adet soğan
1 tutam maydanoz
Tuz
Yağ

Kuru fasulyeyi akşamdan ıslatıp iyice yumuşayana kadar haşlıyoruz (dağılmayacak) suyunu döküyoruz (1 kaşık kadar su kalacak) tahini fasulyenin üzerine döküyoruz ve karıştırıyoruz daha sonra sirkeyi ve tuzu koyup karıştırıyoruz ve tabağa alıyoruz. Üzerine ince kıyılmış soğan soyulmuş ve kıyılmış domates ince kıyılmış maydanoz ve ufak doğranmış haşlanmış yumurtayla süsleyip üzerine çok az yağ ve limon gezdirip servise sunuyoruz.

