



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ PİYAZ

250 gr kuru fasulye
1 demet maydanoz
1 ay bardağı tahin
1 ay bardağı sıvıyağ
3-4 diş sarımsak
2 soğan
1 limon
2 yumurta
Tuz, kırmızıbiber
Karabiber, nane

- 1- Kuru fasulye akşamdan suya konur. Suyu süzdürölüp bir tencereye konur. Su ilave edilir. Yumuşayana kadar haşlanır. Suyu süzdürölür.
- 2- Robot veya mikser kabının içine tahin, yağın yarısı, 1 limon suyu, soyulmuş sarımsaklar konur. Haşlanan fasulyeden bir avuç kadar ilave edilir. Bir miktar tuz katılarak robotta çırpılır.
- 3- Soğanlar halka halka doğranır. Üstüne tuz atıp ovulur. Maydanoz ince ince kıyılır. Haşlanmış fasulyeye soğan, maydanoz katılır. Sıvıyağ, nane, kırmızıbiber, karabiber katılıp karıştırılarak servis tabağına boşaltılır.
- 4- Fasulye piyazının üstüne robotta yapılan tahinli sos dökölür.
- 5- 2 yumurta suda katı olarak haşlanıp kabukları soyulur. Dilim dilim kesilip fasulye tabağının kenarı süslenir.

[ML® Tahinli Piyaz için tıklayın](#)