



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİYAZ (ANTALYA)

Dünden Bugüne Antalya

2 su bardağı kuru fasulye

4 su bardağı su

1 tatlı kaşığı tuz

Sos;

10 diş sarımsak

1 çay 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

Fasulye ayıklanır, yıkanır haşlanır tuz atılıp 5 dak. daha kaynatılır suyu süzülür. Sarımsak dövülür, iki çorba kaşığı haşlanmış fasulye bir çorba kaşığı tahin, bir çorba kaşığı limon suyu koyulur. Hepsini iyice karıştırılır. Kalan limon suyu tahin ve su çırpılır. Fasulyeler tabağa konur. Sosu üzerine gezdirilir. Maydanoz ve yumurta sarısı ile süslenildikten sonra servise alınır.

