



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANTALYA PİYAZI

250 gr kuru fasulye
250 gr tahin
3 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı tuz
½ tatlı kaşığı şeker
½ çay kaşığı limon tuzu
2 adet domates
2-3 dal maydanoz
2 adet katı haşlanmış yumurta
½ lt sirke
1 çay bardağı su
2 yemek kaşığı zeytinyağı

Akşamdan ıslatılmış fasulye tencereye konup bir tatlı kaşığı tuz ilave edilip pişmeye bırakılır. Derin bir kabın içine tahin konup dinlenmeye bırakılır. Diğer tarafta hazırlıklar yapılırken bekleyen tahinin ortaya çıkan acı yağı bir kaşıkla alıp atılır. Havanda sarımsak, tuz, şeker, limon tuzu ile birlikte iyice dövülür. Bu malzemenin içine 1 çay bardağı soğuk su ilave edilerek karıştırılır. Tahinin üzerine azar azar sirke ilave edilip, incilmesi sağlanır. Üzerine sarımsaklı sos eklenerek birbirine yedirilir. Haşlanmış fasulyenin kabukları robottan geçirilip bu teratora karıştırılır. Pişen fasulyenin suyu süzülüp servis tabağına konulur. Üzerine kuşbaşı domates doğranır ve hazırlanan terator gezdirilir. Üzerine haşlanmış yumurta doğranır. Zeytinyağı gezdirilip. Maydanoz ile süslenip servis yapılır. 66

