



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANTALYA PİYAZI

500 gram çandır fasulyesi (ya da küçük taneli kuru fasulye)

4 adet orta boy domates

6 adet haşlanmış yumurta

1 adet büyük boy kuru soğan

½ demet maydanoz

Sosu için:

1 su bardağı tahin

1 adet taze sıkılmış limon suyu

5 yemek kaşığı elma sirkesi

3 yemek kaşığı zeytinyağı

½ su bardağı ılık su

1 çay kaşığı tuz

½ çay kaşığı kimyon

Ayıklanmış kuru fasulyeleri bir gece önceden ılık suya basın. Ilık suda şişen kuru fasulyeleri, suyunu süzüp derin bir tencereye alın.

Üzerini iki-üç parmak kalınlığında geçecek kadar su eklediğiniz fasulyeleri orta ateşte haşlayın. Fasulyelerin diriliğinin gittiğinden emin olun.

Piyazın sosunu hazırlamak için; tahini derin bir karıştırma kabına alın. Taze sıkılmış limon suyu, elma sirkesi, zeytinyağı, kimyon ve tuz ekleyip karıştırın. Sosu akışkan bir kıvamda getirmek için azar azar ılık su ekleyin.

Erimiş dondurma kıvamına gelene kadar su ilave etmeyi sürdürün.

Kuru soğanı yarım ay şeklinde doğrayın. Uç kısımlarını aldığınız domatesleri iri küpler halinde kesin. Katı bir kıvam alana kadar haşladığınız yumurtaları, kabuklarını soyduktan sonra dilimleyin.

Haşlanmış kuru fasulyeyi servis tabağına alın. Tahinli sostan gezdirin. Doğranmış kuru soğan, domates küpleri ve yumurta dilimleriyle süsleyip kalan sosu katın. İncecik kıyılmış maydanoz yapraklarıyla süsleyip arzuya göre sirke ve zeytinyağı ilavesiyle servis edin.

Not: Yarım ay şeklinde doğradığınız kuru soğanı içine eklemek yerine piyazın yanında ayrıca servis edebilirsiniz. Kullandığınız tahin ve ılık su oranını arzuya göre azaltıp artırabilirsiniz.

