



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ANTALYA PİYAZI

MALZEMELER

Kuru fasulye 2 su bardağı
Sarmısak (ezilmiş) 4 diş
Tahin 2-3 çorba kaşığı
Limon 2 adet
Sirke 2 çorba kaşığı
Zeytinyağı 2 kahve fincanı
Tuz 2 tatlı kaşığı
Haşlanmış yumurta 2 adet
Taze soğan 1 demet
Maydanoz (kıyılmış) Yarım demet
Pul biber 2 tatlı kaşığı
Domates 2 adet

YAPILIŞI

Fasulyeleri akşamdan sabaha kadar tuzlu su içinde bekletin, şişsinler. Şişmiş fasulyeleri orta ateşte tuzlu bol su içinde yaklaşık 20 - 25 dakika ön haşlamaya tabi tutun. Haşlama suyunu dökün. Yıkayıp tekrar tencereye koyun. Fasulyeleri ikinci kez, yarı yarıya olup iyice pişinceye, tencerede çok az haşlama suyu kalıncaya kadar haşlayın ve soğumaya bırakın. Pişmiş fasulyelerden 2 ile 3 çorba kaşığı kadarını alın. Çukur bir kaba koyun. Çatalla iyice ezin ve üzerine ezilmiş sarmısak, tahini, limon suyunu, sirkeyi, tuzu, zeytinyağını katın. Tüm malzemeleri karıştırıp tenceredeki fasulyelerin üzerine döküp harmanlayın ve Borcam'ın dilimli kek kalıbına aktarın. Üzerine kıyılmış taze soğan ve maydanozu, pul biberi katıp karıştırın. Domates dilimleri ve ikiye bölünmüş haşlanmış yumurta ile süsleyip servis yapın.