



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇ BAKLA PİYAZI

<https://www.elele.com.tr>

2 su bardağı haşlanmış taze iç bakla
1 kahve fincanı tahin
1 limonun suyu
3-4 dal taze kişniş
1 büyük boy kırmızı soğan
2 salatalık
Tuz
Karabiber
Kimyon
2 haşlanmış bıldırcın yumurtası

Tahini, limon suyunu, tuzu ve baharatı küçük bir kavanozda karıştırıp çalkalayın. Haşlanmış iç baklaları geniş bir kaba aktarın. Piyaz doğranmış kırmızı soğanı, yarım halkalar şeklinde doğranmış salatalıkları ve sosu ekleyip harmanlayın. Servis tabağına alın. En son irice doğranmış maydanoz ve haşlanmış yumurta ilave edip servis yapın.

