



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİN SOS

Refika Birgöl

2 adet Soğan
4 çorba kaşığı Tahin
2 adet Limonun Suyu
3 çorba kaşığı Su
Zeytinyağı
Sumak
Tuz

2 adet soğanı 3 mm kalınlığında halkalara kesin, sonra halkaları ellerinizle ayırın, irili ufaklı bir sürü halkanız olsun. Tuzlayıp elinizle ovarak soğanların bütün suyunu çıkartın. Mutfak peçetesiyle kalan suyun tamamını alıp, bir tavada 2-3 çorba kaşığı zeytinyağında devamlı çevirerek 10 dakika kızartın. İyice kahverengileşecek, çıtır çıtır olacak. Sos için 2 adet limon, 4 çorba kaşığı tahin ve 3 çorba kaşığı içme suyunu krema haline gelene kadar karıştırın. Bir kaba alıp üzerine sumak ekleyin. Tahinli sosu başlı başına da kullanabilirsiniz. Ancak soğanın tatlılığı, tahinle birleşince enfes bir lezzet ortaya çıkıyor. Hazırladığınız karamelize soğanı tahinli karışımın üzerine dökerek servis yapın.

