



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ PİYAZ (ANTALYA)

Ömür Akkor

2 kase haşlanmış fasulye
Yarım su bardağı Komili Taş Baskı Zeytinyağı
Yarım su bardağı tahin
3 adet haşlanmış yumurta
2 adet domates
1 adet kuru soğan
Maydanoz
2 limonun suyu
2 yemek kaşığı sirke
Haşlanmış fasulyenin suyu
Kaya tuzu

Tahini, limon suyunu, sirkeyi, kaya tuzunu, fasulyenin haşlama suyunu ve birkaç kaşık haşlanmış fasulyeyi blender'dan geçirip sosunu hazırlayın. Bu esnada suyu kıvamına göre ilave edin. Servis tabağının altına fasulyeyi yerleştirin. Üzerine piyazlık doğradığınız soğanı, küp küp kestiğiniz domatesi ve kıydığınız haşlanmış yumurtayı ilave edin. Üzerine hazırladığınız tahinli piyaz sosunu ve Komili Taş Baskı Zeytinyağı'nı ekleyin. En üste maydanoz ilave ederek servis edin.

