



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAHİNLİ PİYAZ (ANTALYA)

- 3 su bardağı haşlanmış kuru fasulye
- 1 adet kırmızı soğan
- 1 çay kaşığı tuz
- ½ adet limonun suyu
- 2 yemek kaşığı tahin
- 1 tatlı kaşığı sirke
- 3 yemek kaşığı ılık su
- 6 adet cherry domates
- 1 adet haşlanmış yumurta
- ½ demet ince kıyılmış maydanoz

Ölçülü kuru fasulyeden 3 yemek kaşığı haşlanmış fasulyeyi ezin. Tahin, limon suyu, tuz, sirke ve suyu karıştırın. Pürüzsüz bir kıvama gelinceye kadar tahinli sosu ezerek karıştırın. Eğer sulu bir kıvam olmasını isterseniz su oranını artırabilirsiniz. Kırmızı soğanı iri iri doğrayın ve 2,5 su bardağı haşlanmış fasulyeyle iyice harmanlayın. Domatesleri ortadan ikiye bölün ve maydanozları ince ince kıyın. Yumurtayı da bu aşamada haşlayın ve hazırlayın. Servis tabağına kırmızı soğanlı piyazlı yerleştirin ve tahinli sosu ilave edin. Domatesleri ve haşlanmış yumurtayı zevkinize göre yerleştirin. İnce kıyılmış maydanoz ve zeytinyağını da piyazınızın üzerinde gezdirerek servise hazır hale getirin.

