TAHİNLİ PİYAZ (ANTALYA)

400 g kuru fasulye, küçük taneli, tercihen Çandır fasulyesi
Sos için:
75 g kuru fasulye, haşlanmış
5-6 diş sarımsak, ezilmiş
75 ml tahin
150 ml sızma zeytinyağı
1 adet limonun suyu
75 ml sirke
1 tatlı kaşığı tuz
150 ml su
Üzeri için:
3 adet domates, küp doğranmış
4 adet yumurta, haşlanmış
4 adet taze soğan, ince kıyılmış
6 adet sivri yeşilbiber, ince kıyılmış
½ demet maydanoz, ince kıyılmış
1 tatlı kaşığı tuz
2 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı karabiber

Fasulyeleri tuzlu su içinde bir gece bekletin. Ertesi gün bol tuzlu suda ve orta ateşte, 20-25 dakika haşlayın. Haşlama suyunu dökün. Fasulyeleri yıkayıp, tekrar tencereye koyun ve tuzlu suda yeniden haşlamaya bırakın. Fasulyeler çatlayıp, iyice pişinceye, suyu çekilir gibi oluncaya kadar haşlayın ve ılınmaya bırakın.
Sosu için haşladığınız fasulyenin 75 gram kadarını alın. Çukur bir kaba koyup, çatalla ezin.
Ezilmiş fasulyeye, diğer sos malzemelerini katıp karıştırın. Bu işlemi mikserle de yapabilirsiniz.
Haşlanmış fasulyeleri, kayık veya yayvan bir servis tabağına koyun. Üzerine sosu gezdirip, karıştırın.
Salataya, domatesleri, yumurtaları, taze soğanı, yeşilbiberi ve maydanozu ekleyin. Tuz, pul biber ve karabiber katıp, kabaca karıştırın. Tabağında servis edin.

Not: Piyaz her bölgede vardır, her köftecinin değişmezidir ama Antalya mutfağına has olan tahinli piyaz bir başkadır. Susamın yağlı tadını taşıyan tahin ile limonun asidi birleşince ve buna soğanın suyunun tadı eklenince, fasulyenin lezzetine lezzet katan bir sos ortaya çıkar.

© lezzetler.com tarif no:172261 • adı:Tahinli Piyaz (Antalya) • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:20.04.2024 - 06:12