



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

ANTALYA PİYAZI

MasterChef

2 su bardağı haşlanmış kuru fasulye
1 adet orta boy kuru soğan
1 adet orta boy domates
1 adet yeşil biber
1 demet maydanoz
2-3 adet haşlanmış yumurta (isteğe bağlı)
Yarım çay bardağı tahin
1-2 diş sarımsak (ezilmiş)
1 çay bardağı üzüm sirkesi
1 adet limonun suyu
Zeytinyağı
Tuz
Karabiber
Pul biber

Önceden haşlanmış kuru fasulyeleri bir kaseye alın.

Fasulyelerin pişmiş ama dağılmayacak kadar diri olmasına dikkat edin.

Kuru soğanı piyazlık (ince, uzun) doğrayın.

Yeşil biber ve domatesi küp küp, maydanozu ise ince ince kıyın.

Haşlanmış yumurtaları dilimleyerek hazır hale getirin.

Bir karıştırma kabında tahin, ezilmiş sarımsak, limon suyu ve sirkeyi iyice karıştırarak pürüzsüz bir sos elde edin.

Sosun kıvamı çok yoğun olursa, hafifçe su ekleyerek açabilirsiniz.

Tuz, karabiber ve pul biberle tatlandırarak bu sosu hazır hale getirin.

Hazırladığınız fasulyeleri, doğranmış sebzeleri ve tahinli sosu geniş bir kaseye alın.

Tüm malzemelerin iyice karışması için dikkatlice karıştırın.

Fasulyelerin ezilmemesi için karıştırma işlemi nazikçe yapın.

Servis tabağına aldığınız Antalya piyazının üzerine dilimlenmiş haşlanmış yumurtaları ve biraz zeytinyağı gezdirin.

Son olarak, doğranmış maydanoz ve bir tutam pul biber serpiştirerek sunuma hazırlayın.



