



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ PİYAZ (ANTALYA)

- 1 su bardağı haşlanmış kuru fasulye
- 1 su bardağı tahin
- 2 diş sarımsak
- 1,5 çay bardağı sirke
- 1 adet limon suyu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 adet katı haşlanmış yumurta
- 2 adet domates

Tahinin üzerine ince dövülmüş sarımsak, limon suyu eklenir ve katılaşıncaya kadar karıştırılır. Daha sonra yarım çay bardağı sirke azar azar yedirilir. 15 dakika dinlendirilir. Bu sürede tahinin yağı üzerine çıkar. Bu yağ dökülür. Üzerine 1 çay bardağı sirke gene azar azar eklenerek karıştırılır. Bu şekilde incelmeye başlar. En son tuz atılır. Tabağa yeteri kadar haşlanmış fasulye konur. Üzerine doğranmış domates ve dilimlenmiş yumurta bırakılır. Son olarak tahinli karışım gezdirilir. Arzuya göre biraz zeytinyağı da dökülebilir.

[ML® Tahinli Piyaz için tıklayın](#)

