



TAHİNLİ PİYAZ

<https://tafed.org.tr>

- 1 su bardağı kuru fasulye
- 10 adet siyah zeytin
- 1 fincan tahin
- ½ bağ maydanoz
- 1 adet soğan
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 adet biber
- Karabiber
- Tuz
- 1 adet domates
- 1 adet limonun suyu
- 1 adet haşlanmış yumurta

Fasulyeler ayıklanıp bir gün öncesinden ıslatılır, tuzlu suda haşlanır.

Soğan, biber ve domates ince bir şekilde doğranır.

Doğranan tüm malzeme fasulyeler ile karıştırılır.

Bu karışıma yumurta, tahin, çekirdekleri çıkartılmış siyah zeytin, ince doğranmış maydanoz, limon suyu ve zeytinyağı ilave edilir.

Tuz ve karabiber ile lezzetlendirilip servise sunulur.

