



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAHİNLİ PİYAZ

3 su bardağı haşlanmış kuru fasulye  
1 adet kuru soğan  
1 adet domates  
1 tutam maydanoz  
2 adet haşlanmış yumurta  
Tarator Sosu için:  
3 yemek kaşığı haşlanmış kuru fasulye  
1 çay bardağı tahin (125 ml)  
3 diş sarımsak  
Yarım çay bardağı elma sirkesi (60 ml)  
Yarım adet limon suyu  
Yarım çay bardağı zeytinyağı (60 ml)  
Yarım çay kaşığı kimyon  
1 çay kaşığı tuz

İlk olarak yumurtalarımızı haşlayalım. Eğer yumurtalarınız orta büyüklükteyse 10 dakika kadar kaynatmanız yeterli olacaktır.

Bizde bu sırada tarator sosu için rondoya, 3 yemek kaşığı haşlanmış fasulye, sarımsak, zeytinyağı, tahin, elma sirkesi, limon suyu, tuz ve kimyonu alarak malzemeler krema kıvamını alana kadar çalıştıracağız.

Ardından kalan haşlanmış fasulyeyi uygun bir karıştırma kabına alalım.

Üzerine hazırladığımız taratoru ekleyelim ve güzelce karıştıralım.

Soğanımızı piyazlık doğrayarak elimizle ovalım.

Domatesimizi küp küp olacak şekilde, maydanozumuzu da ince ince doğrayalım.

Haşlanan yumurtalarımızın kabuklarını soyalım ve dilimleyelim.

Sosa bulduğumuz fasulyeyi servis tabağına alalım ve eşit bir şekilde yayalım.

Üzerine soğanları ekleyelim. Soğanların üzerine de domatesleri yerleştirelim.

Yumurta dilimlerini de güzel bir şekilde yerleştirip, maydanoz serpeyim ve tahinli Antalya piyazımızı servis edelim.

