



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAHİNLİ PİYAZ

150 gr Fasulye
1 adet soğan
1 çorba kaşığı tahin
1 adet domates
2 tane yeşil biber
1/2 kahve fincanı sirke
1/2 kahve fincanı zeytinyağı
2 adet katı yumurta
Su

Fasulyeler 1 gece önceden suda ıslatılır. Ertesi gün, su dolu bir tencerede pişinceye kadar kaynatılır. Sonra suyu süzülerek bir kaba alınır. Üzerine sirke ve tahin dökülerek bekletilir. İnce ince ve halka halka kıyılmış soğan, tuzla ovularak öldürülür. Sonra bol suyla tuzu akıtılır. Domates halka halka doğranır. Yeşil biber ve maydanozlar da ince ince kıyılır. Fasulyelerin üstü bunlarla süslenir. Zeytinyağ gezdirilir. Yuvarlak şekilde kesilmiş yumurtalar ve zeytin ile süslenir. Süslemek için Maydanoz, Siyah Zeytin yeterince Tuz, Pul Biber. İsteğe bağlı olarak, sirke yerine limon suyu da kullanılabilir.