



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ PİYAZ

1 kutu Penguen Haşlanmış Kuru Fasulye
1 adet kuru soğan
Yarım kase kiraz domates
Bir tutam maydanoz
2 adet yumurta
Zeytinyağı
Sos için
1 limonun suyu
4 -5 kaşık tahin
Kaya tuzu

Penguen Haşlanmış Kuru Fasulyeyi süzün ve bir karışıma kabına alın.
Kiraz domatesleri ikiye bölün ve fasulyelere ekleyin.
Soğanı piyazlık doğrayıp kaba ilave edin.
Maydanozları ince ince kıyıp ilave edin ve tüm malzemeyi harmanlayın.
Yumurtaları iyice haşlayıp soyun.
Limon suyu, tahin ve tuzu iyice çırpılarak sos kıvamına getirin.
Hazırladığınız piyazı servis tabağına koyun.
Üzerine haşladığınız yumurtaları parçalara bölerek ekleyin.
Hazırladığınız tahinli sosu üzerine gezdirin.
Son olarak da zeytinyağı ilave edip servis edin.

