

Antalya Bergamotlu Tahinli Piyaz

Toplam 21 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 6 dk

4 kişilik

Kolay

~240 kcal

Açılış 5/10

Antalya usulü bergamotlu tahinli piyaz, haşlanmış fasulyeyi tahin, bergamot suyu ve yumurtayla yoğun ama ferah bir salataya dönüştürür.

Malzemeler

- 2 su bardağı Haşlanmış kuru fasulye
- 3 yemek kaşığı Tahin
- 2 yemek kaşığı Bergamot suyu
- 2 adet Yumurta
- 0.3 demet Maydanoz

Yapılışı

1. Hazırladığınız geniş kase ve süzgeci çarşafkan malzeme sulandırdıktan sonra suyu bozmasını.
2. Yumurtaları 10 dakika haşladıktan sonra soğutun.
3. Tahin, bergamot suyu ve az suyla akışkan sos hazırlayın.
4. Fasulyeyi sos ve maydanozla nazikçe harmanlayın.
5. Yumurta dilimleriyle salatayı servis tabağına alın.

PÜF NOKTASI

Bergamot suyunu limon gibi ölçülü kullanmak tahini acılatmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Zeytinyağı ve maydanozla soğuk servis edin.

Alerjenler

Susam

Yumurta