

Antalya Tahinli Piyaz

Toplam 533 dk

Hazırlama 108 dk · Pişirme 35 dk

4 kişilik

Orta

~310 kcal

Açılış 5/10

Antalya tahinli piyaz, haşlanmış kuru fasulyeyi tahin, sirke, limon ve yumurtayla kremams bir salataya dönüştürür.

Malzemeler

- 2 su bardağı Kuru fasulye
- 0.5 su bardağı Tahin
- 3 yemek kaşığı Limon suyu
- 2 yemek kaşığı Sirke
- 2 adet Yumurta
- 2 adet Domates
- 0.3 demet Maydanoz
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Fasulyeyi gecedен 1 saat ımuşayana kadar 30-35 dakika haşlayın.
2. Tahin, limon suyu, sirke ve tuzu pürüzsüz sos yapın.
3. Haşlanmış yumurtaları dilimleyin.
4. Fasulyeyi tahin sosla nazikçe karıştırın.
5. Domates, maydanoz ve yumurtayla servis edin.

PÜF NOKTASI

Fasulyeyi 11 kullanmak tahin sosun daha iyi tutunmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Köfte yanlarında veya tek başında limonla servis edin.

Alerjenler

Susam

Yumurta