

# Piyaz

Toplam 100 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 50 dk

4 kişilik

Kolay

~310 kcal

Açılış 5/10

Haşlanmış kuru fasulye, soğan, yumurta ve tahinli sosla hazırlanan doyurucu salata.

## Malzemeler

- 1.5 su bardağı Kuru fasulye
- 1 adet K1rm soğan
- 2 adet Yumurta
- 0.3 demet Maydanoz
- 3 yemek kaşığı Tahin
- 3 yemek kaşığı Limon suyu
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Tuz
- 1 çay kaşığı Sumak

## Yapılışı

1. Fasulyeyi bir gece 1 slatı yumuşayana kadar 35-40 dakika haşlayın.
2. Yumurtaları 10 dakika haşlayıp dilimleyin.
3. K1rm soğanı ince doğrayıp sumakla ovun.
4. Tahin, limon suyu, zeytinyağı ve tuzu çirpin.
5. Fasulye, soğan ve maydanozu sosla karıştırıp yumurta dilimleriyle servis edin.

### PÜF NOKTASI

Fasulyeyi dağlımadayumuşayana kadar haşlayıp salatada tane formunu koruması gerekir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Piyazı sıcakta servis edin, üstüne sumak serpip köfteyle sunun.

## Alerjenler

Yumurta

Susam