

# Antalya Esinli Tahinli Nohut Piyazı (Vegan Uyarla- ma)

Toplam 14 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~242 kcal

Açılış 5/10

Antalya İskele Piyazı'nın tahinli tarator sosundan ilham alan vegan uyarlama. Klasik İskele Piyazı (Türk Patent coğrafi işaret tescili 315, 29.12.2017) küçük taneli kuru fasulye ve haşlanmış yumurta üzerine kurulurken, bu versiyon nohutla doyurucu bir alternatif sunar. Tarator sosu Antalya geleneğine sadık tahin, sirke, limon, sarımsak.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Haşlanmış nohut
- 3 yemek kaşığı Tahin
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 adet Kırmızı soğan
- 0.3 demet Maydanoz
- 1 yemek kaşığı Sirke
- 1 diş Sarımsak
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

## Yapılışı

1. Haşlanmış nohudu süzüp 111 dakika soğuksa servis öncesi hafif ısıtın.
2. Tarator sosu için tahini bir kâseye alıp sirkeyi ekleyip çırptıktan sonra tahin koyulaşarak parlaklaşacaktır.
3. Limon suyu, ezilmiş sarımsak ve 1-2 yemek kaşığı suyu damla damla ekleyip pürüzsüz akışkan hale getirin; en sonda zeytinyağı ekleyin.
4. 111 nohudu soğuk servis tabağına yayıp tarator sosunu üzerine eşit gezdirin; ezmeden hafif harmanlayın.
5. Üstüne ince doğranmış kırmızı soğan ve maydanoz serpin; 5 dakika oda sıcaklığında dinlendirip servis edin.

### PÜF NOKTASI

Tarator sosunun kıvamı önemli; tahini önce sirkeyle açtıktan sonra limon suyu ve birkaç damla suyu damla damla ekleyerek pürüzsüz kıvamı getirin, ezilme riskini azaltır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk tabağa yayıp üzerine domates küpleri, mor soğan, maydanoz ve sumak serpin; pide veya bulgur pilavı yanlarında servis edin.

## Alerjenler

Susam