

Tahinli Piyaz

Toplam 15 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~242 kcal

Açılış 5/10

Antalya usulü tahinli piyaz, haşlanmış fasulyeyi sirke ve tahinli sosla buluşturarak salataya tabağa yaklaşan güçlü bir meze yapar.

Malzemeler

- 3 su bardağı Haşlanmış kuru fasulye
- 3 yemek kaşığı Tahin
- 2 diş Sarımsak
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 yemek kaşığı Sirke
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 2 adet Yumurta
- 0.3 demet Maydanoz

Yapılışı

- Tahin, sarımsak limon suyu, sirke ve zeytinyağı ile sosu hazırlayın. Sos dengesi bozulmasın diye fazla suyunu süzdürün.
- Tahinini limon suyu ve 2 yemek kaşığı suyla akışkan hale getirin.
- Tahinli sosunu limon ve zeytinyağıyla parlaklaşana kadar karıştırın.
- Ana malzemeleri sosla 1 dakika ezmeden harmanlayın parçalar dağılmasın.
- Koyu sosunu 1 yemek kaşığı soğuk suyla açın şebzeyi kaplasın ama akmasın.
- Salatası servis tabağına alıp sos parlakken sofraya çıkarın.

PÜF NOKTASI

Tahinli sosu azar azar açmak kesilmeden parlak kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine haşlanmış yumurta dilimleri koyarak soğuk servis edin.

Alerjenler

Susam

Yumurta