

# Antalya Bergamotlu Tahinli Piyaz

Toplam 21 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 6 dk

4 kişilik

Kolay

~240 kcal

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. Yumurtaları 9 dakika haşlayıp soğutun.
2. Tahin, bergamot suyu ve az suyla akışkan sos hazırlayın.
3. Fasulyeyi sos ve maydanozla nazikçe harmanlayın.
4. 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