

Antalya Tahinli Piyaz

Toplam 53 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 35 dk

4 kişilik

Orta

~310 kcal

Antalya tahinli piyaz, haşlanmış kuru fasulyeyi tahin, sirke, limon ve yumurtayla kremamsı 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

Yapılışı

1. Fasulyeyi gecedен 1 saat ıyumuşayana 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 yanında veya tek başınadimonla servis edin.

Alerjenler

Susam

Yumurta