

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 yaklaştıran 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

Yapılış

- Haşlanmış kuru fasulyeyi süzün, yumurtaları 10 dakika katı haşlayın.
- Tahin, sarımsak, limon suyu, sirke ve zeytinyağı ile sos hazırlayın.
- Fasulyeleri sosla karıştırın, maydanozu ince kıyıp üzerine serpin.
- Katı yumurtaları dilimleyip piyazın üstüne yerleştirin.
- Antalya usulü tahinli piyazı servis edin.

PÜF NOKTASI

Tahinli sosu azar azar açmak kesilmeden parlak kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine haşlanmış yumurta dilimleri koyarak soğuk servis edin.

Alerjenler

Susam

Yumurta