



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mutevazi Lezzetler® Azərəcə Yemək Tərifləri

Tahinli Piyaz

Tahinli Piyaz



- 1,5 stəkan quru paxla
- 1 Armud stəkan tahin
- 4 Diş sarmısaq
- 3 Yemək qaşığı limon suyu
- 2 Yemək qaşığı zeytun yağı
- 1 Çay qaşığı kimyon
- 1 Çay qaşığı qırmızı pul bibər
- 1 Çay qaşığı duz

- # Bir axşam əvvəlcədən quru paxla çeşidlənir, yıxılır, üzərinə 5 stkan su qoyaraq isladılır.
- # Ertəsi günü, isladma suyu ilə birlikdə yumuşayana qədər xaşlanır.
- # Bu arada çuxur bir boşqaba tahin, zeytun yağı, limon suyu, döyülmüş sarmısaq, kimyon, duz və qırmızı bibər qoyulur, çəngəl ya da çırpıcı ilə hamar bir hal alana qədər çırpılır.
- # Xaşlanan paxlanın suyu süzülür. Soyuması üçün düz bir qaba tökülür.
- # Soyuyan quru paxlanın üzərinə hazırlanan tahinli qarışım gəzdirilir, üzərinə arzuya görə qırmızı bibər, cəfəri yarpaqları səpilir, bəzədilir.
- # Tahinli piyaz hazırlandıqdan sonra 2 saatgözlədilərsə daha ləzzətli olar.

Not: Tahinli piyaz Antalya bölgəsinə aid dəyişik bir ləzzəttir.