



Tahin con Insalata di Fagioli

Tahinli Piyaz



1,5 bicchieri di fagioli secche
1cucchiaino di tahin
4 spicchi d'agli
3cucchiai di succo di limone
2cucchiai d'olio d'oliva
1cucchiaino di cumino
1cucchiaino di peperoncino fiocchi rossi
1 cucchiaino di sale.

Le fagioli secchi si puliscono e si mettono nell'acqua di 5 bicchieri nella notte primo del giorno per bagnarsi.
al mattino si fa bollire con l'acqua di bagnamento fino a morbimento.

In una ciotola in fondo si mettono tahin, olio d'oliva, succo di limone, cumino, agli pestati, sale e peperoncino fiocchi rossi. Con la forchetta o con la miscelatore si miscelano fino a diventano perfetto liscio.

Si fa filtrare l'acqua delle fagioli e per raffreddamento si mettono in una piastra.

Si diffusisce la miscela preparata sopra delle fagioli fredde. Sopra se si voglia si mettono le foglie del prezzemolo o si spruttano peperoncino fiocchi rossi, così si fa vedere bene.

Dopo aver preparato insalato di fagioli con tahin se si fa aspettare 2 ore avrà più sapore.

Nota: Insalato fagioli di tahin è un gusto diverso della zona di Antalya.