



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

Tahin con Insalata di Fagioli

Tahinli Piyaz



1,5 bicchieri di fagioli secche
1 cucchiaino di tahin
4 spicchi d'aglio
3 cucchiari di succo di limone
2 cucchiari d'olio d'oliva
1 cucchiaino di cumino
1 cucchiaino 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, aglio pestato, 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 diffonde la miscela preparata sopra delle fagioli freddate. Sopra se si voglia si mettono le foglie del prezzemolo o si spruzzano peperoncino fiocchi rossi, così si fa vedere bene.
- # Dopo aver preparato insalato di fagioli con tahin se si fa aspettare 2 ore avra piu'sapora.

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