



Салат с Фасолью в Кунжутной Муке

Tahinli Piyaz



1,5 стакана фасоли
Пол стакана кунжутной муки
4 дольки чеснока
3 стол.ложки лимон. сока
2 стол.ложки оливк.масла
1 чайн.ложка тмина
1 чайн.ложка красн.молот.перца
1 чайн.ложка соли

- # Фасоль помыть, залить 5стаканами воды и оставить до следующего дня.
- # На следующий день, фасоль сварить (в этой же воде), до готовности.
- # Кунж.муку, оливк.масло, лимон.сок, давленный чеснок, тмин, соль и красн.перец хорошо перемешать в глубокой посуде, должен получиться соус без комочеков.
- # Воду, в которой варились фасоль, слить. Переложить остывать на плоскую тарелку.
- # На фасоль полить соус с кунж.мукой. Можно украсить красн.перецем и листьями петрушки.
- # Готовый салат-Фасоль в кунж.муке через 2 часа, станет еще вкуснее.

Фасоль в кунж.муке-салат, который готовят в Анталии.