TAHİNLİ PİYAZ



1,5 Su bardağı kuru fasulye
1 Çay bardağı tahin
4 Diş sarımsak
3 Çorba kaşığı limon suyu
2 Çorba kaşığı zeytinyağı
1 Tatlı kaşığı kimyon
1 Tatlı kaşığı kırmızı pul biber
1 Tatlı kaşığı tuz

Bir akşam önceden kuru fasulye ayıklanır, yıkanır, üzerine 5 su bardağı konarak ıslatılır.
Ertesi günü, ıslatma suyu ile birlikte yumuşayana kadar haşlanır.
Bu arada çukur bir kaba tahin, zeytinyağı, limon suyu, dövülmüş sarımsak, kimyon, tuz ve kırmızı pul biber konur, çatal ya da el çırpıcısıyla pürüzsüz bir hal alana kadar çırpılır.
Haşlanan fasulyenin suyu süzülür. Soğuması için düz bir tabağa aktarılır.
Soğuyan kuru fasulyelerin üzerine hazırlanan tahinli karışım gezdirilir, üzerine arzuya göre kırmızı pul biber, maydanoz yaprakları serpilir, süslenir.
Tahinli piyaz hazırlandıktan sonra 2 saat bekletilirse daha lezzetli olur.

Not: Tahinli piyaz Antalya bölgesine ait değişik bir lezzettir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 39 | Adı: Tahinli Piyaz | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 02:09