



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

## 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.