

Piyaz (Türkischer Weiße Bohnen-Salat)

Zutaten

Für das Dressing:

- **Zitronensaft** von 1,5 **Zitronen**, frisch gepresst
- 3 EL **Tahini** (umgerührt)
- 1 EL **Apfelessig**
- 1 große **Knoblauchzehe**, zerdrückt
- 3 EL Natives **Olivenöl extra**
- **Meersalz** und **schwarzer Pfeffer**

Für den Salat:

- 2 x 400 g Dosen **Weiße Bohnen**
- 2 kleine rote **Zwiebeln**, in dünne Scheiben geschnitten
- 2 kleine Bünde **glatte Petersilie**, gehackt
- 1/4 TL **Chili-Flocken**



Guten Appetit – Afiyet olsun! 

Zubereitung

- 1. Dressing anrühren:** Alle **Zutaten für das Dressing** in einer kleinen Schüssel cremig verrühren. Mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken und kurz beiseitestellen.
- 2. Salat mischen:** **Bohnen**, **Zwiebeln**, **Petersilie** und **Chiliflocken** in einer Servierschüssel vermengen.
- 3. Vermengen:** Das **Dressing** darübergeben und alles vorsichtig unterheben, damit die **Bohnen** ganz bleiben.
- 4. Optional ziehen lassen:** Abdecken und **20-30 Minuten im Kühlschrank** ziehen lassen - dann verbinden sich die Aromen besser und der Salat schmeckt noch intensiver.