



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BALIKLI FASULYE SALATASI

Malzeme

2 su bardağı kuru fasulye
1 kutu ton balığı konserve
2 orta boy kırmızı soğan
1 orta boy domates
2 sivri biber
2 küçük salatalık turşusu
8 yeşil zeytin
2 yemek kaşığı limon suyu.

Yapılışı

Fasulyeleri bir gece önceden soğuk su ile ıslatın. Kalan suyunu süzün ve bir tencereye koyarak beş dakika haşlayın. Haşlama suyunu atın, yeniden tencereye alın, örtecek kadar su koyup yumuşayınca kadar haşlayın. Fasulyelerin ince zar gibi kabukları ayrılmaya başlayınca hemen süzün. Bir salata kabına koyun. Soğumaya başlamadan üzerine zeytinyağını döküp karıştırın. Tonbalığının yağını süzün. Çatalla ezin. Soğanları önce uzunlamasına ikiye bölün. Yarım ay şeklinde ince ince doğrayın. Domatesin kabuğunu soyun. Çekirdeklerini çıkartın ve küp şeklinde doğrayın. Biberlerin sapını çıkartın, tohumlarını boşaltın ve halka şeklinde doğrayın. Tonbalığını ve sebzeleri zeytinyağını içmiş olan fasulyelere katın. Limon suyu ve tuzu ekleyin. Karıştırıp servis tabağına alın. Salataya kırmızı soğan yerine taze soğan, tonbalığı yerine sardalya konserve, salatalık turşusu yerine kapari koyabilirsiniz.