



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE BARBUNYA PİYAZI

1/2 kilo taze barbunya fasulyesi (iç)
3 yumurta
3 havuç
1 demet maydanoz
1 diş sarımsak
1 baş soğan
4 sosis
1 kaşık kalın yemek tuzu
Tuz
Karabiber
Zeytinyağı
Sirke

Taze iç barbunyayı içine yemek tuzu dökülmüş soğuk suya atmalı ve bunu orta ısıli ateşe koyup fasulyeleri haşlamalı.

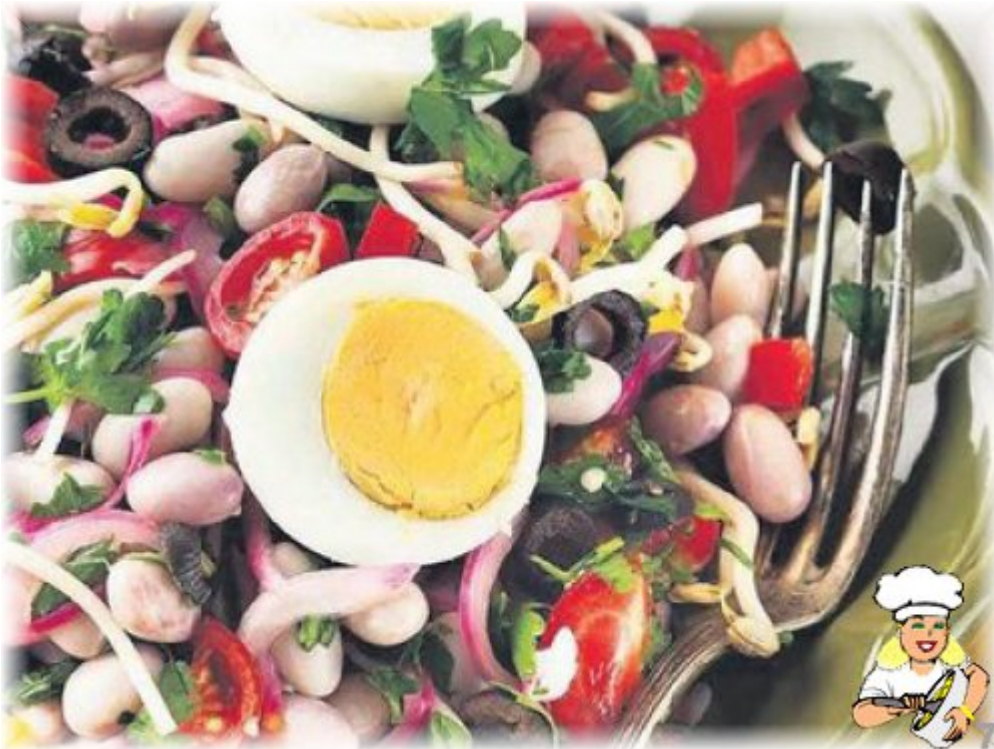
Fasulyeler haşlanınca suyunu süzüp bir kenara bırakmalı.

Üstü kazınmış ve yıkanmış havuçları tuzlu kaynar suda haşlayıp soğuk suda yıkadıktan sonra dilim dilim doğramalı. Sosisleri kaynar tuzlu suda haşlamalı, sıcakken üstündeki zarı soyup atmalı ve soğuyunca dilim dilim doğramalı. Yumurtaları kaynar suya atıp dokuz dakika haşladıktan sonra soğuk suya batırıp çıkarmalı ve kabuklarını soyup dilimlemeli.

Soğanı rendeleyip tuzla ovalamalı ve bol suda iyice yıkayıp sıktıktan sonra bir kenara koymalı.

Büyük bir salata kâsesine suyu süzölmüş fasulyeleri boşaltmalı. Bunun üstüne sıkılmış soğanı ve dilimlenmiş havuçları katmalı. İyice karıştırmalı. Düzlemeli. Bunların üstüne sosis dilimleriyle yumurta dilimlerini düzenli bir biçimde yerleştir, meli. Temizlenmiş ve kıyılmış maydanozla tuzu da serptikten sonra bir başka kaba dövölmüş sarımsakla sirke ve zeytin, yağını koymalı. Bunları iyice çırparak bir. birine iyice yedirmeli ve hemen salatanın üstüne gezdirerek dökmeli. Sofraya götürüp servis yapmalı.

[ML® Pirinçli Fasulye Piyazı için tıklayın](#)



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 10.07.2023