



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BARBUNYA SALATASI (FRANSA)

Malzeme:(4 kişilik);
300 gr. barbunya fasulye,
1 küçük soğan (1 adet karanfil batırılmış)
1 diş sarımsak,
tuz.

Sosu:
6 çorba kaşığı zeytinyağı,
2 çorba kaşığı sirke,
tuz,
karabiber
5-6 yeşil zeytin,
maydanoz (ince kıyılmış),
taze soğan veya taze sarımsak (ince kıyılmış).

Barbunya fasulyeyi bir tencereye koyup üzerini örtecek kadar su ilave ettikten sonra 2-3 saat, fasulyeler kabarcıca kadar, dinlenmeye bırakın. Fasulyeler kabarcıca süzüp tekrar tencereye koyun. Üzerine su katıp soğan ve soyulmuş sarımsağı ilave ederek orta ateşte 1 saat pişirin, (ilk yarım saatten sonra tuzunu üave edin.) Fasulyeler iyice pişince tencereyi ateşten alıp fasulyeleri bir kevgire çıkararak soğumaya bırakın. Soğumuş fasulyeleri bir salata kasesine aktarın. Küçük bir kaptaki sürekli karıştırarak, tuz ve biberi sirkenin içinde eritin, karıştırmaya devam ederek zeytinyağı yedirip salata sosunuzu hazırlayın. Servisten hemen önce sosu tekrar karıştırıp fasulyelerin üzerine dökün, yeşil zeytin, maydanoz ve taze soğan veya sarımsağı da serpiştirip servis edin.

Not: Bu salatanın fasulyeleri önceden hazırlanıp uzun süre buzdolabında saklanabilir. Ayrıca salataya, servisten hemen önce halka doğranıp haşlanmış havuç ve küçük kuşbaşı doğranmış domates de ilave edilebilir. Ancak domates üave edümiş salata bir kerede yenmelidir zira saklandığı takdirde domatesler sularını bırakırlar.