# BARBUNYA VE KURU FASULYE SALATASI

250 g barbunya fasulyesi (bir gece soğuk suda bekletilmiş)
250 g kuru fasulye (bir gece soğuk suda bekletilmiş)
1 küçük kereviz
1 küçük soğan (ince halkalar halinde doğranmış)
4 çorba kaşığı sirke
1/4 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
1 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)
1 iri olgun domates (doğranmış)
1 1/2 çorba kaşığı ayçiçek yağı

Kuru fasulyeleri ve barbunya fasulyelerini süzüp, iki ayrı büyük tencereye koyarak, üstlerini 7,5 cm örtecek kadar su ekleyin. Tencereleri harlı ateşe oturtup, suları bir taşım kaynatın. Kaynayınca, barbunya fasulyelerinin bulunduğu tencerenin altını kısın. Kuru fasulyelerin altını da, 10 dakika harlı ateşte kaynadıktan sonra kısıp, her iki cins fasulyeyi de iyice yumuşayıncaya kadar (50 - 60 dakika) haşlayın.
Bu arada kerevizi soyup, küçük küpler halinde doğrayın. Kereviz küplerini bir salata kâsesine koyup, soğan halkaları ve sirkeyi ekleyerek karıştırdıktan sonra, bir kenara bırakın.
Tencereleri ateşten alıp, kuru fasulyeleri ve barbunya fasulyelerini süzgeçte süzerek, soğuk su altında çalkalayın ve yeniden sularını süzün; kerevizlerin bulunduğu salata kâsesine ekleyerek karabiber, maydanoz, domatesler ve çiçekyağını da katın ve iyice karıştırın. Salatayı oda sıcaklığına inince (ya da buzdolabında 15 dakika soğuttuktan sonra) servis yapın.

Not: Fasulyeleri bir gece soğuk suda bekletmek yerine, üstlerini 7,5 cm kaplayacak kadar suyla 2 dakika haşlayıp, sonra tencerenin kapağını ve ateşi kapatarak, kapalı ocak üstünde en az 1 saat dinlendirdikten ve süzdükten sonra kullanabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:29874 • adı:Barbunya ve Kuru Fasulye Salatası • gönderen:dila • indirme tarihi:23.04.2024 - 15:45