# FASULYE PİYAZI

Kullanılacak malzeme (4-5 kişilik):
250 gr dermason fasulyesi,
4 büyükbaş soğan,
1 demet maydanoz,
yeteri kadar tuz,
10-15 adet siyah zeytin,
4 yumurta.

Yapılışı: Yumurtalar katı olacak şekilde haşlanır. Sıcak sudan çıkarılınca hemen soğuk suya konur, böylece daha kolay soyulur. Fasulyeler ise bir gece önceden suya konarak ıslatılır. Pişirileceği zaman suyu süzülerek tencereye konur. Tamamen örtecek kadar su konduktan sonra orta ateşte pişmeye bırakılır. Fasulyeler haşlanınca diriliğini pek kaybetmeden ateşten alınır. Suyu süzülür. Soğuk suya konur ve bekletilir. (Fasulyenin ne çok, ne de az pişmiş olmasına dikkat etmek gerekir.) Fasulyeler süzüldükten sonra tuzla iyice karıştırılarak salata kâsesine veya uzun salata servis tabağına konur. Yumurtalar dilimlenerek kâsenin veya servis tabağının çevresine dizilir. Salatanın üstüne ince kıyılmış maydanoz serpilir. Yumurtaların aralarına veya fasulyelerin üstüne zeytin serpiştirilir. Bir başka kâseye ise ince kıyılmış soğanlar konur. Herkes soğan ve sirke kullanmadığından soğan kâsemi ile sirke ve zeytinyağı ayrı olarak fsofraya konur. Bir kabın içine de ikiye veya dörde bölünmüş limonlar konur. Herkes salata kâsesinden kendi salata tabağına fasulye ile garnitürlerini aldıktan sonra isteğine göre zeytinyağıyla birlikte sirke döker veya limon sıkar, isteyenler de fasulyenin üzerine soğan koyar. Yaz aylarında piyaza ince ince kesilmiş domates ve sivri biber de katılabilir.

© lezzetler.com tarif no:10348 • adı:Fasulye Piyazı • gönderen:melda • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:36