



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FASULYELİ PİYAZ

### Malzemeler:

150 gram kuru fasulye,  
1 çorba kaşığı sirke,  
1 çorba kaşığı zeytinyağı,  
1 adet orta boy kuru soğan,  
1 adet orta boy domates,  
3 adet yeşil sivribiber,  
yarım demet maydanoz,  
2 adet haşlanmış yumurta,  
bir miktar su,  
siyah zeytin,  
yeterince tuz.

### Hazırlanışı:

Fasulyeler bir gece önceden suda bekletildikten sonra süzülür. Su dolu tencereye alınarak tuz ilave edildikten sonra yumuşayınca kadar pişirilir. Fasulyeler piştikten sonra suyu süzülür ve bir kaba boşaltılır. Üzerine sirke dökülerek bir müddet bekletilir. Soğanlar ince ince kıyılıp tuz eklenerek ovulur. Bol suda yıkanarak süzülür. Kabukları soyulmuş domates, yeşil sivribiber ve maydanoz doğranır. Hepsi birden servis tabağına alınan fasulyenin üzerine konulur. Zeytinyağı gezdirilip tuz serpilir. Ay şeklinde kesilmiş yumurta ve zeytin ile süslenerek servis yapılır.