PİYAZ SALATASI

400 gr. kuru fasulye
2 fincan zeytinyağı
16 tane zeytin
2 adet yumurta
2 baş soğan
2 fincan sirke
1 demet maydanoz
8 tane sivri yeşil biber
1 tatlı kaşığı tuz
2 çay kaşığı karabiber veya kırmızı biber

Fasulyeler bir gece önceden suya yatırılır. Bir gece sonra suyu süzülüp yeni bir su konarak fasulyeler iyice ve yumuşak olarak pişinceye kadar haşlanır ve sonunda tencere ateşten alınıp suyu so-ğuyuncaya kadar bir kenara bırakılır. Soğuyunca süzülerek ayrılan fasulyeler, içinde yarım bardak sirke bulunan bir kapta bir müddet dinlendirildikten sonra «bunu yapmak şart değildir, yapılırsa daha lezzetli olur» fasulyeler süzülerek bir tabağa alınır. Üzerine soğanlar arzu edilirse tuz ve sirke ile ovup acısı alınarak veya olduğu gibi yarımay şeklinde doğranarak ilâve edilir. Maydanoz da iri doğranarak serpilir. Domatesler de muntazam kesilip tabağın etrafına dizilir, zeytinlerin çekirdekleri çıkartılıp fasulyelerin üzerine serpiştirilir. Yumurtalar katı olarak haşlanıp dörde bölünerek süs yapılır ve yeşil biberler de fasulyelerin üzerine oturtulur.

© lezzetler.com tarif no:10248 • adı:Piyaz Salatası • gönderen:dul • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:12