PİYAZ

MALZEMELER
250 gr Kuru Fasulye
1 Su Bardagi Sirke
1 Adet Iri Sogan
1 Demet Maydanoz
Sos Için
Tuz , Beyazbiber
2 Çorba Kasigi Sirke
6 Çorba Kasigi Zeytinyagi
Süslemek Için
2 Orta Boy Domates
2 Kati Haslanmis Yumurta

YAPILIŞI
1 gün önceden islatilmis fasulyelerin üzerlerini birkaç parmak asacak kadar soguk su koyup, harli ateste bir tasim kaynatin. Agir ateste yumusayincaya kadar pisirin. Pisme suyunda ilinmaya birakin. Süzdürüp çukur bir kaba alin. Bir bardak sirkeyi ilave edip üzerini bir kapakla kapatin. Fasulyeleri yaklasik 2 saat sirke içinde dinlenmeye birakin.
Sosu için tuz, biber ve sirkeyi çukur bir kapta iyice karistirin. Sürekli çirparak zeytinyağını yedirin. 2 saatin sonunda fasulyelerin sirkesini süzün.
Piyazlik kesilmis soğan ve iri kiyilmis maydanoz ile sirkeli salata sosunu ilave edip iyice karistirin. Piyazi bir servis kabina aktarip domates, haslanmis yumurta dilimleri ve siyah zeytin ile süsleyip servis yapin.

ML® Pirinçli Fasulye Piyazı için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:3840 • adı:Piyaz • gönderen:MeryemYücel • indirme tarihi:29.03.2024 - 15:20