



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

KURU FASULYE PİYAZI

[Sahrap Soysal](#)

2 su bardağı kuru fasulye
1 adet küçük boy kuru soğan
2 çay kaşığı sumak
2 çay kaşığı kırmızı pul biber
1 çay kaşığı tuz
2 adet yeşil tatlı sivri biber
3-4 adet taze yeşil soğan
½ demet maydanoz
3-4 adet haşlanmış yumurta (katı haşlanmış olmalı)
Sos için:
2 fincan sızma zeytinyağı
2 yemek kaşığı üzüm sirkesi
½ adet limonun suyu
1 çay kaşığı tuz
Varsa:
10-15 adet siyah zeytin

Kuru fasulyeyi düdüklü tencerede iyice yumuşayıncaya kadar haşlayıp süzün. (konserve fasulye de kullanabilirsiniz)

Kuru soğanları soyup ortadan ikiye bölün ve incecik yarımaylar halinde dilimledikten sonra derin bir kaba aktarın. Üzerine tuz, kırmızı pul biber ve sumacı serpip yoğurarak yumuşatın.

Sivribiberlerin saplarını kesip tohumlarını ayıkladıktan sonra yıkayın. Uzunlamasına ikiye bölüp incecik doğradıktan sonra soğanların üzerine ilave edin.

Üzerine süzdüğünüz fasulyeyi ekleyin. Yeşil soğanı ve maydanozu ayıklayıp yıkadıktan sonra incecik kıyın ve fasulyeyle karıştırın.

Sosu hazırlamak için; zeytinyağını derin bir kaseye koyun. Üzerine sirke ve limon suyunu ekleyip tuzu serpin. Çatal yardımıyla iyice çırpığınız sosu piyazın üzerine gezdirin.

Katı yumurtaları soyup ortadan ikiye bölün ve ince ince dilimleyerek piyazın üzerine dizin. Varsa, çekirdeği çıkarılmış zeytinlerle süsleyip servise sunun.