GRAVYER PEYNİRLİ TAZE FASULYE SALATASI

350 g taze fasulye (kılçıkları ayıklanmış)
1 arpacık soğanı (ince doğranmış)
1 1/2 çorba kaşığı hardal (tercihen taneli hardal)
3 çorba kaşığı sirke
1 çorba kaşığı natürel zeytinyağı
bir tutam tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
45 g gravyer peyniri (ince şeritler halinde kesilmiş)

Büyük bir tencereye 2,5 cm yüksekliğinde su koyup, içine delikli buğulama kabı yerleştirin ve tencereyi ateşe oturtarak, suyu bir taşım kaynatın. Kaynayınca taze fasulyeleri buğulama kabına koyup, tencerenin kapağını sıkıca kapatarak, fasulyeleri iyice yumuşayıncaya kadar (7 - 8 dakika) buharda pişirin. Tencerpyi ateşten alıp, fasulyeleri bir süzgeçte süzdükten sonra, soğuk su altına tutarak diriltin. Sonra sularını yeniden süzüp, kâğıt mutfak havlusu arasında kurulayın.
Bir salata kâsesinde arpacık soğanları, hardal, sirke, zeytinyağı, tuz ve karabiberi karıştırın.
Peynir şeritlerini ve taze fasulyeleri ekleyip, yeniden iyice karıştırdıktan sonra, kâseyi buzdolabına kaldırarak, 10 dakika kadar soğutun. Kâseyi buzdolabından alıp, salatayı bir kez daha karıştırarak, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:29762 • adı:Gravyer Peynirli Taze Fasulye Salatası • gönderen:bekir efendi • indirme tarihi:29.03.2024 - 00:59