



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İTALYAN USULÜ FASULYE PİYAZI

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):

400 gram kuru fasulye,
1 demet maydanoz,
1 demet taze soğan,
birkaç baş karanfil,
birkaç yaprak fesleğen,
1 tutam kekik,
birkaç tane siyah zeytin,
bol zeytinyağı
sirke veya limon suyu,
yeteri kadar tuz
somak
karabiber.

Yapımı: Bir gece önceden taşları ve çöpleri temizlenmiş kuru fasulyeyi soğuk suya koyup ıslatmalı.

Gene bir gece önceden birkaç siyah zeytini küçük bir kaba koymalı. Üstüne kekik serpmeli ve zeytinyağıyla limon suyu veya sirke dökmeli.

Sabahleyin suyunu döktükten sonra kuru fasulyeyi bir tencereye koymalı. Üstüne birkaç sap maydanozla taze soğanın yansını ayıklayıp dilim dilim doğramalı. Birkaç baş karanfili de kattıktan sonra fasulyelerin üstünü örtecek kadar tuzlu su döküp tencereyi ateşe oturtmalı. Haşlanacak fasulyeleri dağılmayacak kadar pişirmeli. Sonra tencereyi ateşten indirip suyunu süzmeli. Fasulyeleri bir defa da soğuk suyla yıkayıp içlerindeki soğan parçalarıyla karanfilleri çıkarıp atmalı. Haşlanmış fasulye iyice soğuyunca bunu salata servis tabağına veya kâsesine yerleştirmeli.

Kalan taze soğanla maydanozu iyice temizledikten ve bol suda yıkadıktan sonra fesleğen yapraklarıyla birlikte kıyarcasına ince doğramalı. Bunun içine somağı katmalı. İyice karıştırmak ve fasulyenin üstüne yaymalı.

Bir gece önceden hazırlanmış siyah zeytinleri marinat suyuyla birlikte fasulyelerin üstüne gezdirerek dökmeli. Bir küçük kapta yeteri kadar limon suyu veya sirke, zeytinyağı, tuz ve biberi iyice çırpmalı. Bu salçayı gezdirerek piyazın üstüne dökmeli ve salata kâsesini sofraya götürüp servis yapmalı.

ML® Nohut Piyazı (görsel)