



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU FASULYELİ TON SALATASI

1 KÂSE KURU FASULYE
250 GRAM TON BALIĞI KONSERVESİ
2 DOMATES
2 SOĞAN
2 TAZE SOĞAN
GARNİ BUKETİ (MAYDANOZ, KEKİK, DEFNE)
1 ÇORBA KAŞIĞI MAYDANOZ (KIYILMIŞ)
4 ÇORBA KAŞIĞI ZEYTİNYAĞI
1 ÇORBA KAŞIĞI SİRKE
1 TATLI KAŞIĞI HARDAL
1 ÇORBA KAŞIĞI KREMA
TUZ
KARABİBER

Kuru fasulyeleri bir gece önceden soğuk suya yatırın; tuzlu suda soyulmuş iki bütün soğan ve garni buketi ile birlikte 1 saat pişirin. Süzüp soğumaya bırakın.

Sirke, hardal ve zeytinyağı ile bir sos hazırlayın. Buna kremayı, ince kıyılmış taze soğan ve maydanozu, tuzu, biberi katın.

Servisten önce, fasulyeleri, yağı süzülmüş ton balığı konservesini ve sosu iyice harmanlayın ve bir süre dinlendirmeye bırakın. Üzerini domates dilimleri ile dekore edip servis yapın.