



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MACAR SALAMLI FASULYE PİLAKİ

300 gr taze fasulye
250 gr barbunya
250 gr kuru fasulye
5 domates
1 göbek salata
2 soğan
1 elma
5 çorba kaşığı sirke
1 tutam tuz
1 miktar karabiber
4 çorba kaşığı zeytinyağı
200 gr macar salamı

Yeşil fasulyeyi ayıklayıp ikiye bölün. Ardından tuzlu suda haşlayın. Haşlanmış fasulyeyi süzüp soğumasını bekleyin. Barbunya ve kuru fasulyeyi yıkayıp ayrı tencerelerde pişirin. Salatayı yıkayıp küçük küçük doğrayın. Domatesleri de yıkayıp dilimleyin. Soğanları soyup birini halka halka, diğerini küçük küpler halinde kesin. Elmayı soyup çekirdek kısmını temizleyin. Dörde bölüp çok küçük küpler halinde doğrayın. Sirke, tuz, karabiber ve zeytinyağı karıştırın. Önce küçük küçük doğradığınız soğanı ve elmayı, ardından taze fasulye, barbunya ve kuru fasulyeyi bu karışıma ilave edin. Macar salamını ince şeritler halinde kesip salataya ekleyin. Büyük bir salata tabağının içinde tüm salata malzemelerini tekrar harmanlayıp tuz ve karabiberle tatlandırıp servis yapın.