



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİYAZ SALATASI

400 gr. kuru fasulye
2 fincan zeytinyağı
16 tane zeytin
2 adet yumurta
2 baş soğan
2 fincan sirke
1 demet maydanoz
8 tane sivri yeşil biber
1 tatlı kaşığı tuz
2 ay kaşığı karabiber veya kırmızı biber

Fasulyeler bir gece önceden suya yatırılır. Bir gece sonra suyu süzölüp yeni bir su konarak fasulyeler iyice ve yumuşak olarak pişinceye kadar haşlanır ve sonunda tencere ateşten alınıp suyu soğuyuncaya kadar bir kenara bırakılır. Soğuyunca süzölerek ayrılan fasulyeler, içinde yarım bardak sirke bulunan bir kapta bir müddet dinlendirildikten sonra «bunu yapmak şart değildir, yapılırsa daha lezzetli olur» fasulyeler süzölerek bir tabağına alınır. Üzerine soğanlar arzu edilirse tuz ve sirke ile ovup acısı alınarak veya olduğu gibi yarımaya şeklinde doğranarak ilâve edilir. Maydanoz da iri doğranarak serpilir. Domatesler de muntazam kesilip tabağın etrafına dizilir, zeytinlerin çekirdekleri çıkartılıp fasulyelerin üzerine serpiştirilir. Yumurtalar katı olarak haşlanıp dörde bölünerek süs yapılır ve yeşil biberler de fasulyelerin üzerine oturtulur.