



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHAR PİYAZI

2 su bardağı fasulye
1 adet havuç
2 soğan
1 domates
1 adet limon
1 çay bardağı sirke
1 çay bardağı zeytinyağı
Yarım demet maydanoz
1 çay kaşığı tuz
3 sivri biber
İstenirse zeytin ve mısır

Fasulyeleri akşamdan ıslatın. Daha sonra pişinceye kadar ister düdüklü tencerede isterseniz de normal tencerede pişmeye bırakın. Fasulyeler pişince süzün. Daha sıcakken içine sirkeyi koyup soğumaya bırakın. Bu arada havucu rendeleyin, soğanı piyazlık kesin, domatesleri ve biberleri küp küp doğrayın. Hepsini bir tabağa alın üzerine sirkesini çekmiş fasulyeyi ekleyip zeytinyağını ve limon suyunu gezdirin. Bol maydanoz, zeytin ve mısır taneleriyle süsleyip ikram edilebilir.
