



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BIRDİRCİN YUMURTALI FASULYE PİYAZI

<https://cook.com.tr>

Haşlanmış Kuru Fasulye 2 Su Bardağı  
Bıldırcın Yumurtası 6 Adet  
Sızma Zeytinyağı 1 Yemek Kaşığı  
Sofra Tuzu 1 Tutam  
Limon Suyu 1 Yemek Kaşığı  
Kırmızı Biber 1 Adet  
Soğan 2 Adet  
Kornison Turşu 4 Adet  
Üzüm Sirkesi 1 Adet

Fasulyeyi 1 gece önceden suda bekletin. Ertesi sabah suyunu süzün, yıkayıp, pişirme tencerenizde fasulyeler yumuşayınca kadar haşlayın. Derin bir karıştırma kabında, haşlanmış fasulyeler ile birlikte, ince yarım ay şeklinde doğranmış soğanları, küp kesilmiş kornison turşuyu, ince doğranmış kırmızı biberi ekleyip tüm malzemeyi karıştırın. Üzerine limon, zeytinyağ ve tuzu da ekleyip karıştırın. Servis tabağınıza koyduktan sonra, en üstüne yarıya kesilmiş bıldırcın yumurtalarını da ekledikten sonra servis yapın.

