



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ MAŞ FASULYESİ

- 1 su bardağı maş fasulyesi
- 1 su bardağı kuru börülce
- 1 demet taze soğan
- 2 adet sivri biber
- 1 adet kırmızıbiber
- 1 demet maydanoz
- 5 çorba kaşığı zeytinyağı
- 6 çorba kaşığı nar ekşisi
- 2 çorba kaşığı sirke
- 1 çorba kaşığı pul biber

Akşamdan ıslattığınız kuru börülceler ile maş fasulyesini süzün ve sabah yeni su koyup pişene kadar haşlayın. Süzüp soğumaya bırakın. Taze soğanları, biberleri, maydanozu ince ince kıyıp haşlanmış börülceyle karıştırıp zeytinyağı, nar ekşisi ve sirke ilave edin, pul biber serpin ve servis tabağına yerleştirin. Üzerine kıyılmış cevizlerle servis yapın. Mevsim yeşillikleri ile de hazırlayabileceğimiz bu salatayı haşlanmış makarna ya da pirinçle de farklılaştırabilirsiniz.