



ENGİNARLI KURU FASULYE SALATASI

<https://www.elele.com.tr>

1 su bardağı Kuru Fasulye
4 enginar kalbi
1 kırmızı soğan
4-5 kiraz domates
100 gr ezine peyniri
1/5 demet ince kıyılmış maydanoz
Sosu için:
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 diş ezilmiş sarımsak
1 yemek kaşığı nar ekşisi
1 yemek kaşığı limon suyu
Tuz
Karabiber

Kuru fasulyeyi bir gece önceden suda bekletin. Suyunu değiştirip yumuşayınca kadar haşlayın. Salata kasesine haşlanmış kuru fasulyeyi, dörde böldüğünüz domatesleri, enginar kalbini, yarım ay şeklinde doğradığınız soğanı, maydanozu ve küp şeklinde doğradığınız peyniri ekleyip harmanlayın. Sos için gerekli malzemeleri karıştırıp salatanın üzerine gezdirin. Servis yapın.

