



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FASULYE PİYAZI (ALANYA ANTALYA)

<http://alanya.bel.tr>

1/2 kg kuru fasulye
1,5 çay bardağı zeytinyağı
1 limon veya yarım çay bardağı sirke
2 adet haşlanmış yumurta
2 adet orta boy soğan
1 adet orta boy domates
1/2 demet maydanoz
1 tatlı kaşığı tuz

Piyazı yapılacak kuru fasulyeler ayıklanıp yıkanarak akşamdan ıslatılır. Fasulyelerin kaynaması esnasında oluşan köpük kısmı (kefi) alınmalıdır.

Akşamdan ıslatılan fasulyeler haşlanır.

Haşlanan fasulyelerin suyu süzülür ve karıştırma kabına alınır. Haşlanan fasulyeye küçük küçük doğranan soğan ve domatesler, ince kıyılmış maydanoz eklenerek karıştırılır.

Harmanlanan piyazın lezzetini arttırmak için yağ, tuz ve tercihe göre limon suyu veya sirke eklenir.

Servis tabağına aldıktan sonra haşlanan yumurta hilal şeklinde kesilerek piyazın üzerine eklenir ve servisi yapılır.

Not: Tercihe göre limon kullanılacaksa limon miktarı, sirke kullanılacaksa sirke miktarı artırılabilir.

