



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## FASULYE PİYAZI (FRANSA)

### MALZEMELER

Kuru fasulye 1 su bardağı 170 gram  
Su 2 su bardağı 400 gram  
Sogan 1 orta boy 75 gram  
Tuz 1 ½ tatlı kasığı 9 gram  
Maydanoz 1 demet 60 gram  
Yesil biber 1 orta boy 15 gram  
Domates 1 küçük boy 100 gram  
Kara biber ¼ tatlı kasığı 0.5 gram  
Yumurta 1 adet 50 gram  
Zeytinyağı 4 yemek kasığı 40 gram  
Limon suyu 3 yemek kasığı 30 gram

### YAPILIŞ TARİFİ

Fasulyeyi yıka, 2 su bardağı su ile bir gün önceden ıslat, yumusayıp, suyunu çekene değin 35-40 dakika pişir. Sogani soy, yıka, yarım daire şeklinde ince ince doğra, ½ tatlı kasığı tuz ile ovarak yumusat. Diğer sebzeleri yıka. Maydanozu ayıkla, yeşil biberin sap ve çekirdeklerini ayır, her ikisini de ince ince kiy. Domatesi 1 santimetreküp irilikte doğra. Fasulyeyi ve kara biberi sebzelere ekle, karıştır, servis tabağına koy. Diğer yanda yumurtayı haşla. Kabuklarını soy ve böl. Yağı, limon suyu ve kalan tuzu ekle, iyice çirp, salatanın üzerine gezdir, yumurta ve zeytinle süsle.