



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FASULYE PİYAZI (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

2 su bardağı kuru fasulye
2 soğan
2 yumurta
1 çay bardağı zeytinyağı
Yarım bağ maydanoz
1 limon
Tuz

Fasulyeler akşamdan sıcak suya ıslanır ve ertesi gün haslanır. Bir kasığa alınan birkaç fasulyeye soğutma amacıyla üflendiğinde kabukları çatlırsa haslama yeterli demektir.

Haslanan fasulyeler süzerek alınarak çeşme suyunda yıkanır. Yeniden süzülür ve tabaklara alınır. Üzerine halka halka ya da tel tel doğranmış soğanlar konur. Tuz atılır. Limon sıkılır. Zeytinyağı döküldükten sonra maydanoz serpistirilerek servis yapılır.