



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FASULYE PİYAZI (MERİÇ EDİRNE)

Meriç Kaymakamlığı

Kuru fasulye 320 gr / 2 su bardağı
Domates 430 gr / 2 adet
Salatalık 300 gr / 2 adet
Taze soğan 120 gr / 8 adet
Maydanoz 20 gr / ½ demet
Yumurta 120 gr / 2 adet
Sirke 100 ml / 1 çay bardağı
Ayçiçeği yağı 80 ml / 8 yemek kaşığı
Tuz 2 gr / 1 çay kaşığı

1 saat sıcak suda bekletilen fasulyelerin suyu süzülür ve yıkanır.
Yumuşayınca kadar haşlanır.
Suyu süzülür ve soğumaya bırakılır.
Domates ve salatalık küp küp doğranarak fasulyelerle karıştırılır.
Maydanozlar kıyılır ve üzerine eklenir.
Sirke, zeytinyağı ve tuz ilave edilir.
Yumurtalar haşlanır.
Haşlanan yumurtalar kesilerek piyazın üzerine konur ve servis edilir.

Not: Eskiden kuru fasulye piyazı kuru fasulye, sıvı yağı ve tuz konarak hazırlanır köftenin yanına servis edilirdi.

