



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FASÜLYE PİYAZI

Ümit Usta

250 gram kuru fasulye
1 adet büyük boy kuru soğan
3 adet büyük boy domates
15 adet siyah zeytin
1/2 demet maydanoz
3 adet haşlanmış lop yumurta
İnce tuz
Üzerine dökmek için:
Sirke
Zeytinyağı

8-10 saat önceden ıslattığımız kuru fasulyelerin, suyunu dökelim ve tekrar suya koyarak, bir tencerede yumuşak bir hal alıncaya kadar haşlayalım.

Haşladığımız fasulyelerin suyunu süzüp, büyük bir servis tabağının üzerine yayalım.

Piyazlık kıydığımız kuru soğanı, 1 tatlı kaşığı tuz ile ovduktan sonra yıkayıp, kıydığımız maydanozlar ile karıştıralım.

Soğanları, fasulyelerin üzerine yayalım.

Kabuklarını soyduğumuz domatesleri, ikiye böldükten sonra, dilimleyip, piyazın etrafına dizelim.

Dörde böldüğümüz katı yumurtaları ve siyah zeytinleri güzel bir şekilde tabağa yerleştirelim.

Sirke ile sıvıyağı karıştırıp, yeterince tuz ilave ettikten sonra, piyazımızı üzerine bolca dökelim.

Biraz da pulkırmızıbiber serpip, servis yapalım.

Not: Domatesleri ve yumurtaları kuşbaşı kesip, diğer bütün malzemeler ile harmanlayarak karıştırıp da servis yapabilirsiniz.