



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FASULYELİ BİBERLİ PİRİNÇ SALATASI

200 g kuru fasulye (ya da barbunya fasulyesi; bir gece suda bekletildikten sonra, süzölmüş)  
1 küçük soğan (iri doğranmış)  
1 diş sarımsak  
1/2 tatlı kaşığı kekik  
1 defne yaprağı  
1/2 tatlı kaşığı tuz  
1 litre tuzsuz tavuk suyu  
360 g pirinç  
2 arpacık soğanı (ince doğranmış)  
1 tatlı kırmızı biber (sap ve çekirdekleri temizlendikten sonra, ince şeritler halinde doğranmış)  
1 çarliston biberi (sap ve çekirdekleri temizlendikten sonra, ince şeritler halinde doğranmış)  
1 iri acı kırmızı biber (arnavutbiberi; sap ve çekirdekleri temizlendikten sonra, çok ince kıyılmış)  
1 maydanoz dalı  
Acıbiber sosu:  
1 tatlı kaşığı hardal  
1 çorba kaşığı sirke  
1 çorba kaşığı tuzsuz tavuk suyu  
2 çorba kaşığı natürel zeytinyağı  
1/2 tatlı kaşığı pul kırmızıbiber  
4 damla acıbiber sosu  
1 diş sarımsak (ince kıyılmış)  
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)

Süzölmüş fasulyeleri bir tencereye koyup, üstlerini 7,5 cm örtecek kadar soğuk su ekledikten sonra, tencereyi orta ateşe oturttarak, suyu bir taşım kaynatın. Kaynayınca sarımsak, soğanlar, kekik ve defne yaprağını ekleyip, tencerenin kapağını sıkıca kapatın (ara sıra açıp, suyun yüzeyinde oluşan köpüğü kaşıkla atın) ve kuru fasulyeleri yumuşayınca kadar (yaklaşık 50 dakika) pişirin. Tuzu ekleyip, fasulyeleri iyice yumuşayınca kadar (30 dakika -1 saat) pişirmeyi sürdürün (suyunu çekerse, biraz daha su ekleyin). Tencereyi ateşten alıp, bir süzgeçte süzerek, sarımsak ve defne yaprağını çıkarıp atın. Fasulyeleri soğuk su altında çalkalayıp, süzölmeye bırakın.

Küçük bir tencerede tavuk suyunu bir taşım kaynatıp, kaynayınca pirinçleri ve arpacık soğanlarını ekleyerek ateşi kısın ve tencerenin kapağını kapatıp, pirinçleri, suyu çekip yumuşayınca kadar (yaklaşık 20 dakika) pişirin.

Bu arada sosu hazırlamak için küçük bir kâsede hardal, sirke ve tavuk suyunu karıştırın. Bir çatalla çırpılarak zeytinyağı, pul kırmızıbiber, acıbiber sosu, sarımsak ve karabiberi ekleyin.

Tencereyi ateşten alıp, sıcak pirinçleri büyük bir servis tabağına aktarın. Tatlı kırmızı biber ve çarliston biberi şeritleri, acı kırmızı biber şeritleri ve fasulyeleri ekleyip, karıştırın. Üstüne sosu boşaltıp, iyice karıştırarak, tabağı buzdolabına kaldırın ve salatayı en az bir saat soğuttuktan sonra, maydanoz dalıyla süsleyerek servis yapın.

Not: Bu tarif aslında, siyah fasulye kullanılarak hazırlanır. Ama siyah fasulye bulunmadığından, yerine rahatlıkla kuru fasulye ya da barbunya fasulyesi de kullanılabilir. Fasulyeler, bir gece soğuk suda bekletilmek yerine, üstlerini 7,5 cm örtecek kadar suyla 2 dakika kadar haşlanıp, sonra kapatılmış ocak üstünde, tencerenin kapağı kapalı olarak en az 1 saat dinlendirilerek de kullanılabilir.