



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## HARDALLI BOMBAY FASULYE PİYAZI

- 1 Su bardağı bombay fasulye
- 1 Adet kırmızı soğan
- 1 Tutam maydanoz yaprağı
- 1 Adet kırmızı biber
- 1 Adet yeşil biber
- 1 Çorba kaşığı hardal
- 1 Adet limon
- 5 Yaprak fesleğen
- Kıvırcık veya roka
- Zeytinyağı
- Siyah zeytin
- Çeri Domates
- Değirmenden kırılmış karabiber

Akşamdan ıslattığımız fasulyeleri tencereye koyup üzerine çıkacak şekilde soğuk su ilave dökerek haşlıyoruz. Kaynamaya başlayınca üzerinde oluşan köpüğü alıyoruz. Üste çıkan fasulyeleri dibe batması için soğuk su ilave ediyoruz. Kaynatıp pişiriyoruz. Pişince soğuk su dökerek soğutup süzdürüyoruz. Diğer tarafta iç harcı hazırlıyoruz. Kırmızı soğanı piyaz olarak, biberleri de jülyen olarak kesiyoruz. Maydanoz ve fesleğen dallarını elle iri iri kopartıyoruz. Bütün harcı fasulyenin üzerine alıyoruz. Bir kasede hardalı, limon suyunu, zeytinyağını, kırılmış karabiberi, tuzu karıştırıp harcın üzerine döküp tahta kaşıkla karıştırıyoruz. Servis edeceğimiz tabağın kenarlarına istediğiniz yeşilliklerden koyup, piyazımızı ortasına döküyoruz. Böylece servise hazır hale getiriyoruz.