



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HARDALLI BOMBAY FASULYESİ PİYAZI

- 1 kırmızı soğan
- 5 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 dolmalık kırmızı biber
- 1 dolmalık yeşil biber
- 1 havuç
- 2 su bardağı hafif haşlanmış Bombay fasulyesi
- 4 dal fesleğen
- 4 dal maydanoz
- Sosu için:
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı hardal
- 1 limon
- Tuz
- Karabiber

Piyazlık doğradığınız soğanı zeytinyağında pembeleşinceye kadar soteleyin. Küp doğradığınız biberler, havuç, fasulye ve suyu ekleyip fasulyeler iyice yumuşayana kadar pişirin. İri doğradığınız fesleğen ve maydanozu ilave edip ocaktan alın. Soğuması için bir kenarda bekletin. Sosu için gerekli olan tüm malzemeyi bir kasede karıştırıp soğuyan piyazın üzerine gezdirin. İnce kıydığınız yeşilliklerle süsleyerek servis yapın.

