



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İTALYAN USULÜ PİYAZ

Yeteri kadar kuru fasulye haşlanarak pişirilir. Fasulye diriliğini kaybetmek üzereyken ateşten indirilir. Suyu süzülür, bol suda yıkanır ve süzgece konur. Suyu iyice süzildikten sonra fasulyeler salata kâsesine alınır. Buna küçük parçalar halinde doğranmış kırmızı turp, ince ince kesilmiş sardalye veya ançuez filetosu (tuzlu), kapari, ince şerit biçiminde kesilmiş dolmalık biber, tavla zarı büyüklüğünde küçük parçalara bölünmüş kaşar peyniri, domates, kıyılmış maydanoz katılır, iyice karıştırılır. Bir kabın içine yeteri kadar zeytinyağı, tuz, limon suyu ve karabiber konur. Bu karışım çırpılarak iyice karıştırıldıktan sonra salata kâsesinin üzerine gezdirerek dökülür ve servis yapılır.
