



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEKİKLİ FASULYE SALATASI (FRANSIZ)

MALZEMELER

250 gr. Arpacik Sogan
1 Yemek Kasigi Toz Seker
4-5 Yemek Kasigi Sirke
4 Detne Yapragi
Taze veya Kuru Kekik
Tuz
1/2 Su Bardagi Iri Kuru Fasulye
8 Yemek Kasigi Sivi Yag

YAPILIŞ TARİFİ

Fasulyeleri yıkayıp soguk su içinde bir gece bekletin. Islatma suyuna gerekirse biraz daha da su ekleyerek haslayın.
Soganlari soyun. Sekeri bir kapta eritin, hafifçe yakarak karmellesmesini saglayın.
Sirke, 3 çay bardagi su ilave edip kaynatın.
Sarapli sos kaynayınca arpacik soğanlarını, defne yapragi ve kekigi ekleyin.
Tuz katıp 20 dakika hafif ateste pisirin.
Atesten almadan 5 dakika önce haslanmış süzölmüs kuru fasulyeyi ilave edin.
Fasulyelerin sosu içine çekmesi için bekletin. Salatayı bir gün önceden hazırlayıp bir gece bozdolabında bekletmek en iyi neticeyi verir.
Servis yapmadan önce yağ ekleyip karıştırın.