



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU FASULYE PİYAZI (MANİSA)

Malzeme listesi

- 1 adet haşlanmış tavuk göğsü
- Piyaz için;
- 2 su bardağı kuru fasulye (konserve fasulye de kullanabilirsiniz)
- 2 adet orta boy soğan
- 2 çay kaşığı kırmızı pul biber
- 2 çay kaşığı tuz
- 4-5 adet yeşil taze soğan
- 1 demet maydanoz ,
- 1 demet taze nane
- Varsa 2-3 adet haşlanmış yumurta
- Sos için;
- Türk kahvesi fincanıyla 4 fincan sızma zeytinyağı
- 2 adet limonun suyu
- 1 çay kaşığı tuz

Yapılışı

Kuru fasulyeyi düdüklü tencerede iyice yumuşayınca kadar haşlayıp süzün, (konserve fasulye de kullanabilirsiniz)

Kuru soğanları soyup ortadan ikiye bölün ve incecik yarımaya lar halinde dilimledikten sonra derin bir kaba aktarın, üzerine tuz, kırmızı pul biberi serpip yoğurarak yumuşatın.

Üzerine süzdüğünüz fasulyeyi ekleyin. Yeşil soğanı, maydanoz ve taze naneyi ayıklayıp yıkadıktan sonra incecik kıyın ve fasulyeyle karıştırın.

Sosu hazırlamak için; zeytinyağını derin bir kaseye koyun. Üzerine limon suyunu ekleyip tuzu serpin. Çatal yardımıyla iyice çırpığınız sosu piyazın üzerine gezdirin. Karıştırdıktan sonra çekirdeği çıkarılmış zeytinlerle ve katı yumurta dilimleriyle süsleyip servise sunun.

NOT: İsterseniz bu piyaza domates, marul ve havuçta katabilirsiniz.

[ML® Pirinçli Fasulye Piyazı için tıklayın](#)