



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU FASULYE SALATASI (KIBRIS)

<https://gurmekibris.com>

250 gr beyaz kuru fasulye

Su

Tuz

1 adet orta boy soğan, ince doğranmış; veya 2 adet taze soğan, ince doğranmış

½ demet maydanoz, ince doğranmış

½ bardak zeytinyağı

1 adet limon veya ağız tadına göre sirke

Kuru fasulyeyi bir gece önceden suda bekletin. Suyunu süzün ve orta boy bir tencereye fasulyenin üstünü örtecek kadar taze su koyun, orta ateşte, üstü aralık kaynatın. 15 dakika kaynadıktan sonra, suyu değiştirin ve aynı miktarda su ilave edip yine kaynatın. Yumuşayınca kadar pişirin ve tuz ilave edin. Pişen fasulyeyi süzüp, soğumaya bırakın. Soğuyan fasulyeyi salata kabına alın, üzerine tuz, soğan, maydanoz, zeytinyağı, limon veya sirke ekleyerek, karıştırın ve servis yapın.

