



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU FASULYELİ BALIK SALATASI

- 2 adet domates
- Aldığı kadar karabiber
- 1 yemek kaşığı krema
- Aldığı kadar tuz
- 1 yemek kaşığı Fransız hardalı
- 1 adet garni Demeti
- 1 kg ayıklanmış haşlanmış beyaz etli balık
- 150 gr kuru fasulye
- 1 yemek kaşığı maydanoz
- 4 gr soğan
- 1 yemek kaşığı sirke

Kuru fasulyeleri bir gece önceden soğuk suya yatırın; tuzlu suda soyulmuş iki bütün soğan ve garni buketi ile birlikte 1 saat pişirin. Süzüp soğumaya bırakın. Pişmiş balık etlerini ayıklayın doğrayın. Ardından sirke, hardal ve zeytinyağı ile bir sos hazırlayın. Buna kremayı, ince kıyılmış taze soğanı, maydonozu, tuzu ve biberi katın.