



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MAŞ FASULYESİ PİYAZI

250 g maş fasulyesi  
50 g kıyılmış ceviz  
1 adet nar  
½ bardak nar ekşisi  
½ bardak balzamik sirke  
1 kahve fincanı Ravika Limonlu zeytinyağı  
½ çay kaşığı toz karabiber  
3 bardak su  
Tuz

Maş fasulyelerini 2 saat suda bekletin. Suda bekletilmiş fasulyeleri süzün ve bir tencerede 1 kaşık sirke ve 3 bardak su ile 15 dakika kadar haşlayın. Haşlanmış olduğunuz fasulyeleri süzdükten sonra bir kabin içerisine alıp, nar ve kıyılmış cevizleri ilave edin. Ayrı bir kapta zeytinyağı, balzamik sirke, nar ekşisi, tuz ve toz karabiberi karıştırıp bir sos elde edin. Elde ettiğiniz sosu maş fasulyesinin üzerine ekleyip servis edin.

