



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAŞ FASULYESİ SALATASI

1 su bardağı maş fasulyesi
1 bardak nar
1 çay bardağı mısır
2 adet kornişon turşu
2-3 adet taze soğan
Maydanoz
Dereotu
Bir kaç yaprak taze nane
Zeytinyağı
Limon (ya da nar ekşisi)
Tuz

Geceden diğer bakliyatlar gibi maş fasulyesi de ıslatılır. Sabah bir tencerede 10- 15 dakika kapağı açık kaynatılır.

Şayet yarım kg. haşlarsanız tam 15 dakika sürüyor. (Kalanını daha sonra kullanmak için)

Kaynama esnasında üzerinde oluşan köpüğü bir kaç kez kaşık yardımıyla alınır.

Pişerken biraz ilgi istiyor..) Yoksa taşar.

Fasulyeler yumuşayınca indirilip süzgeçte suyu süzülür ve soğumaya bırakılır.

Derince bir kapta yıkanmış doğranmış yeşillikler, doğranmış turşu, mısır, nar ve maş fasulyesi karıştırılır.

Üzerine zeytinyağı, limon ve tuz karışımı sosu dökülür. Bir kez daha karıştırılıp servis tabağına alınır.

Salatasından başka, piyazı, çorbası, yemeği de yapılıyor bilgisini vermeyi unutmayayım.

