



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAŞ FASULYESİ SALATASI

Fatih Belediyesi

- 1, 5 su bardağı maş fasulyesi (haşlanmış)
- 1 çay bardağı konserve mısır
- 5-6 adet taze soğan Yarım demet taze nane
- Yarım demet dereotu
- 2 adet közlenmiş kırmızı biber
- 2-3 adet kornişon turşu
- Sosu için:
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- Yarım limon suyu
- Tuz
- 1 yemek kaşığı nar ekşisi

Maş fasulyesini 1 gece suda beklettikten sonra kara suyunu döküyoruz ve diri kalacak şekilde yumuşayana kadar haşlıyoruz. (25-30 dk.) Yeşillikleri ince ince kesip mısır ve közlenmiş biberler ile birleştiriyoruz. Bütün malzemeleri geniş bir kap içinde karıştırıyoruz. Haşlanan maş fasulyesini de soğuyunca karışıma ekliyoruz. Sosumuz için de bütün malzemeleri karıştırıyoruz.

