



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MAŞ FASULYESİ SALATASI

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

Maş fasulyesini bir gece suda beklettikten sonra suyunu dökün ve diri kalacak şekilde yumuşayana kadar haşlanıyor.

Yeşillikleri ince ince kesip mısır ve közlenmiş biberler ile bir araya getirin.

Bütün malzemeleri geniş bir kap içinde karıştırın.

Haşlanan maş fasulyesini de soğuduktan sonra karışıma ekleyin.

Sosumuz için de bütün malzemeleri karıştırıyoruz.

Sosu servise yakın eklerseniz daha parlak ve taze görünecektir.

