



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRMIZI FASULYE SALATASI

500 gram kırmızı fasulye (Meksika fasulyesi)
1 kutu konserve mısır
10-12 adet kornişon turşu
Yarım demet dereotu
Yarım demet taze soğan
1 yemek kaşığı nar ekşisi
Yarım limonun suyu
Yarım çay bardağı zeytinyağı
Yarım çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Fasulyeleri 8-10 saat önceden ıslatın.
Salatayı yapacağınız zaman fasulyeleri suyunu iki kez değiştirerek haşlayın.
Fasulyelerin suyunu süzüp soğuması için kenara alın.
Mısırın suyunu süzün.
Turşuları minik minik doğrayın.
Dereotu ve taze soğanı ince ince kıyın.
Tüm malzemeleri bir salata kasesinde harmanlayın.
Sosu için tuz, karabiber, nar ekşisi, limon suyu ve zeytinyağını karıştırıp salatanın üzerine gezdirin.
Dilediğiniz gibi servis edebilirsiniz.

