



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NİSUAZ SALATASI

200 gram taze yeşil fasulye
5 su bardağı su
2 adet domates
5 dal taze yeşil soğan
1 adet kırmızı kuru soğan
2 adet haşlanmış patates
2 adet haşlanmış yumurta
2-3 yemek kaşığı doğranmış siyah zeytin
Sosu için:
1 su bardağı yağı süzölmüş ton balığı
Yarım su bardağı zeytinyağı
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Öncelikle yeşil fasulyeyi ayıklayın, boylamasına uzun uzun üçe bölüp, 5 bardak kaynayan suya haşlamak üzere atın. (Kararmasın, rengi yeşil kalsın diye içine 1 adet kesme şeker veya 1 çay kaşığı toz karbonat atabilirsiniz.) Yaklaşık 10 dakika sonra fasulyeler haşlanır haşlanmaz, delikli el süzgeciyle alıp, buzla doldurulmuş suyun içine atın. (Böylece fasulyeler yeşil rengini muhafaza edecektir.) Derin ve büyük bir kaseye aktarın. Domatesleri küp küp, yeşil soğanları ince ince, kırmızı soğanı halka halka, haşlanmış patatesi ve yumurtayı da küp küp doğrayıp, fasulyelerle karıştırın. Sosu için ton balığı, tuz, karabiber, zeytinyağı ve limon suyunu karıştırın. Hazırladığınız sosu sebzelerin üzerine aktarın ve bir tahta kaşıkla karıştırarak servis tabağına alın. En üstüne de doğranmış siyah zeytinleri serperek salataya son şeklini verip servis yapın.

