



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

PİYAZ

250 gr. kuru fasulye
1 iri piyazlık doğranmış soğan
1 tatlı kaşığı tuz
3 iri domates
1 dolmalık biber
1 bağ kıyılmış maydanoz
3 adet haşlanmış yumurta
bir kaç çekirdekleri çıkarılmış zeytin
1 kahve fincanı sirke
1 kahve fincanı zeytinyağı

Akşamdan ıslatılmış kuru fasulyeyi pişirip ateşten alın. Biberleri kibrit çöpü gibi doğrayın, soğanla ve tuzun yarısıyla ovup yıkayıp bir kaba alın. Domateslerin kabuklarını soyup, dörde dilin. Fasuyeleri süzüp bir kaba alın. Domateslerin kabuklarını soyup ortadan ikiye bölün. Yumurtaları soyup dörde dilin. Fasulyeleri süzüp bir kaba alın, maydanoz, soğan, biber, tuz, sirke ve zeytinyağı ile iyice karıştırın. Servis tabaklarına alınca domates, zeytin ve yumurta ile süsleyin.

[ML® Fasulye Piyazı için tıklayın](#)



© lezzetler.com tarif no:1077 • adi:Piyaz • gönderen:gülbin • indirme tarihi:02.04.2025 - 11:49