



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## FASULYE PİYAZI

250 gram kuru fasulye  
15 adet siyah zeytin  
1 bardak sirke (yatırmak için)  
1/2 demet maydanoz  
1 büyükbaş soğan  
1 kahve fincanı sirke  
3 orta büyüklükte domates,  
1 kahve fincanı zeytinyağı  
5 adet yeşil biber  
tuz  
3 adet hazırlap yumurta

- 1) Bir gece evvelinden suda bırakılmış 250 gram kuru fasulyenin suyunu dökerek temiz bir su ile doldurmalı ve tencereyi kuvvetlice ateşe oturtarak kaynamaya bırakmalı, su kaynayınca harareti azaltarak, fasulyeler yumuşakça bir hal almaya kadar küçük ateşte haşlanmaya bırakmalıdır.
- 2) Fasulyeler yumuşakça bir hal alınca, tencereyi ateşten alarak, fasulyeler içinde olduğu halde, su soğuyuncaya kadar tencereyi bir tarafa bırakmalı, (tencereyi soğuk suya oturtmak suretile soğutmak da mümkündür) su soğuyunca, fasulyeleri kalınca delikli bir süzgeçten geçirmek suretile suyunu dökmeli, sonra da iyice süzölmüş bu fasulyeleri bir çukur tabak veya kâseye koyarak, üstlerine 1 bardak sirke, ve 1 miktar tuz ilâve etmeli ve fasulyeleri sirke içinde iki üç saat kadar yatırmalıdır.
- 3) Üç saat sonra, fasulyelerin içinde yattığı sirkeyi dökerek fasulyeleri bir tabağa almalı, sonra da tabaktaki bu fasulyelere, yarım ay şeklinde ince doğranmış ve bir miktar tuz serpilerek iyice oğulmuş ve yıkanmış 1 büyük baş soğan ile yıkanmış ve kıyılırcasma ince doğranmış 1/2 demet de maydanoz ilâve ederek hepsini iyice bir karıştırmak sonra da bunları tabağa düzgün bir şekilde yaymalıdır.
- 4) Sonra tabağa caymış olduğumuz bu fasulyelerin etrafına, yarım parmak incelikte dilimlere doğranmış 3 adet domates sıraladıktan sonra, domateslerin üstlerine, çekirdekleri çıkarılmış yarımşar zeytin oturtmalı, tabağın tam ortasına da uzunluklarına doğru ortalarından ikiye kesilmiş 3 adet hazırlap yumurtayı papatya şeklinde yerleştirdikten sonra, yumurtaların etrafını kordon şeklinde çekirdek kısmı çıkarılmış ve gayet küçük doğranmış yeşil biberle çevirmelidir.
- 5) Sonra bir kâseye, 1 miktar tuz, 2 kah. fincanı sirke ile 1 kahve fincanı zeytinyağı koyarak hepsini çatalla üç beş defa çalkadıktan sonra bunu tabaktaki fasulyelerin üstlerine dökmeli ve servis yapmalıdır.

Not: Kışın domates ve yeşil biber bulunmadığı için piyaza, yalnız, yumurta, maydanoz, zeytin ve kırmızı biber ilâve etmekle iktifa etmelidir. Bir kaba 2 adet uzun kırmızı biber koyduktan sonra, üstlerine de iki kahve fincanı sıcak su ilâve etmeli ve on beş dakika kadar su içinde bırakmalı sonra da bu biberleri sudan alarak havanda döğmeli ve sirkeli zeytinyağına karıştırarak piyazın üstüne dökmeli ve servis yapmalıdır.