



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİYAZ

<https://multicooker.com>

Kuru Fasulye 150 gr
Domates 250 gr
Biber 150 gr
Yumurta (haşlanmış) 100 gr (2 adet)
Soğan 80 gr
Zeytinyağı 50 ml
Su 1,5 Lt
Maydanoz 10 gr
Tuz (isteğe göre)
Baharatlar
Limon suyu 20 ml

Fasulyeyi 1 saat sıcak suda bekletin. Domatesleri ve tatlı biberi 1,5 cm'lik küpler şeklinde kesin. Soğanı ince piyazlık olarak doğrayın.

Yumurtaları uzunlamasına 6 parçaya kesin. Maydanozu bıçakla ince doğrayın. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine su dökün, fasulye koyun ve tuz ekleyin. Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu MULTICOOK, sıcaklığı 100°C, pişirme süresini 1 saat 30 dakika olarak ayarlayın ve Başlat tuşuna basın. Çalışma modu bitene kadar pişirin. Haşlanmış fasulyeyi kevgire dökün.

Fasulye, domates, biber ve soğanı ayrı kapta karıştırın. Salataya limon suyu, zeytin yağı, tuz ve baharat ekleyin. Servis yapmadan önce yumurta ve maydanozla süsleyin.

