



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PIYAZ

2 su bardağı kuru fasulye  
1 adet beyaz soğan  
2 adet sivri biber  
Maydanoz  
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber  
Sos için:  
1 çay bardağı zeytinyağı  
3 çorba kaşığı sirke  
1 adet limonun suyu  
2 çay kaşığı tuz

Kuru fasulyeleri akşamdan suda ıslatarak bekletin. Ertesi gün suyunu süzerek tencereye alın. Üstünü örtecek kadar suda yumuşayana kadar haşlayın ya da düdüklüde kısa sürede pişirin. Fasulyeleri süzerek kaba alın. Zeytinyağı, tuz, sirke ve limon suyunu karıştırarak sıcak fasulyeye sosu çekmesi için ekleyin. Sivri biberlerin çekirdeklerini çıkararak temizleyin ve incecik halka halka doğrayın. İsteğe göre taze soğan ve maydanoz kıyarak, pul biber ve haşlanmış doğranmış yumurta ekleyerek servis yapın.

