



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİYAZ

Tuğrul Şavkay

600 gr. kuru fasulye

Tuz

1 bağ maydanoz (ince kıyılmış)

2 bağ taze soğan (ince kıyılmış)

250 gr. soğan (piyaz doğranmış), (3 orta boy)

45 ml. zeytinyağı (3 çorba kaşığı)

45 ml. sirke (3 çorba kaşığı)

1 çay kaşığı kırmızıbiber

Kuru fasulyeleri akşamdan suya koyup, şişmeye bırakın. Tencerede, üzerini kaplayacak kadar su içinde ateşe oturtup, yarılıncaya kadar haşlayın.

Fasulyeleri, suyunu süzdürüp biraz tuz ile iyice ezin (ya da bütün bırakın). Dibine ince kıyılmış maydanoz ve taze soğan döşenmiş bir tabağa fasulyeyi yayın.

Soğanları, tuz, zeytinyağı ve sirke ile karıştırın. Fasulyenin üzerine boşaltıp, kırmızıbiber serpererek servis yapın.

