



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PİYAZ

- 1 su bardağı kuru fasulye
- 1 litre sıcak su
- 2 adet mor soğan
- 1 kase maydanoz
- 1/4 adet limon suyu
- 3 yemek kaşığı sirke
- 2 çay kaşığı tuz
- 2 çay kaşığı sumak
- 1 çay kaşığı karabiber
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı

Kuru fasulyeleri Arçelik Ankastre Ocak'ta haşlayın.

Mor soğanı ve maydanozu ince ince doğrayın.

Doğradığınız soğanın üzerine tuzu ekleyip elinizle iyice ovalayın.

Haşlanan fasulyeleri süzüp geniş bir kaseye alın.

Üzerine doğradığınız soğan, maydanoz, sirke, tuz, sumak, karabiber ve zeytinyağını alıp karıştırın. Piyazınızı servis tabağına alıp üzerine limon suyu sıkın.

