



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FASULYE PİYAZI

Malzemesi

- 1 su bardağı kuru fasulye
- 1 orta boy kuru soğan, ya da 4-5 adet yeşil soğan
- 2 orta boy domates
- 3 adet yeşil sivribiber (mevsiminde)
- 2 katı pişmiş yumurta
- 1/2 demet ince kıyılmış maydanoz
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1/2 çay bardağı limon suyu, ya da 2/3 çay bardağı sirke
- Tuz, karabiber (isterseniz kırmızıbiber)

Fasulyeyi akşamdan bol suyla ıslatın (ya da ılık suyla 5-6 saat). Daha sonra suyunu süzüp yıkayarak bol suda haşlayın. Haşlama süresi fasulyenin cinsine göre değişebileceği için iyice pişip pişmediğini kontrol etmelisiniz. Haşlanan fasulyeyi tenceresinde ılık hale gelinceye kadar bekletin ve daha sonra süzerek salata tabağına alın. Kuru soğanın kabuğunu soyarak yarım daireler şeklinde incecik kıyın ve biraz tuzlu suyla yumuşatarak süzün; taze soğan kullanacaksanız ayıklayıp yıkayarak incecik kıyın. Sivribiberleri iyice yıkayarak sap ve çekirdeklerini aldıktan sonra onları da incecik doğrayın. Domateslerin kabuklarını soyarak küp biçiminde doğrayın. Hazırladığınız malzemeleri, tuz, karabiber, ya da kırmızıbiberle birlikte fasulyeye iyice karıştırın. Üzerlerine limonlu, ya da sirkeli sos ilave edin. Dilerseniz sosa bir çay kaşığı toz hardal ve ince kıyılmış maydanoz da koyabilirsiniz. Üzerini dörde ya da sekize bölünmüş yumurta dilimleriyle süsleyerek servis yapın.

Not: Piyazı süslemede dilerseniz siyah zeytinden de yararlanabilirsiniz. Kış mevsiminde piyaz yeşilbiber.yerinesalatalık tursusuyla da süslenebilir. Ayrıca, piyaza közlenmiş dolmalık, ya da çarliston biber karıştırmak da uygun olur.