



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIYAZ

MALZEMELER

250 gr Kuru Fasulye
1 Su Bardagi Sirke
1 Adet Iri Sogan
1 Demet Maydanoz
Sos İçin
Tuz , Beyazbiber
2 orba Kasigi Sirke
6 orba Kasigi Zeytinyagi
Süslemek İçin
2 Orta Boy Domates
2 Kati Haslanmis Yumurta

YAPILIŞI

1 gün önceden ıslatılmış fasulyelerin üzerlerini birkaç parmak asacak kadar soguk su koyup, harli ateste bir tasim kaynatın. Agir ateste yumusayincaya kadar pisirin. Pisme suyunda ılınmaya bırakın. Süzdürüp ukur bir kaba alın. Bir bardak sirkeyi ilave edip üzerini bir kapakla kapatın. Fasulyeleri yaklaşık 2 saat sirke içinde dinlenmeye bırakın.

Sosu için tuz, biber ve sirkeyi çukur bir kapta iyice karıştırın. Sürekli çırparak zeytinyağını yedin. 2 saatin sonunda fasulyelerin sirkesini süzün.

Piyazlık kesilmiş soğan ve iri kiyilmiş maydanoz ile sirkeli salata sosunu ilave edip iyice karıştırın. Piyazi bir servis kabına aktarip domates, haslanmis yumurta dilimleri ve siyah zeytin ile süsleyip servis yapın.

[ML® Pirinçli Fasulye Piyazi için tıklayın](#)