



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİYAZ

<https://www.bosch-home.com/tr>

150 gr Fasulye
1 adet Kuru Soğan
1 adet Domates
3 tane Yeşil Biber
½ kahve fincanı Sirke
½ kahve fincanı Zeytinyağ
2 adet katı Yumurta
Su
süslemek için Maydanoz, Siyah Zeytin
yeterince Tuz, Pul Biber

- 1-Fasulyeler 1 gece önceden suda ıslatılır.
- 2-Ertesi gün, su dolu bir tencerede pişinceye kadar kaynatılır.
- 3-Sonra suyu süzülerek bir kaba alınır. Üzerine sirke dökülerek bekletilir.
- 4-İnce ince ve halka halka kıyılmış soğan, tuzla ovularak öldürülür. Sonra bol suyla tuzu akıtılır.
- 5-Domates halka halka doğranır. Yeşil biber ve maydanozlar da ince ince kıyılır. Fasulyelerin üstü bunlarla süslenir.
- 6-Zeytinyağ gezdirilir. Yuvarlak şekilde kesilmiş yumurtalar ve zeytin ile süslenir.