PİYAZ

250 gr kuru fasulye (bir gece önceden soğuk suda bırakılmış)
1 büyük soğan (ince doğranmış)
1 çorba kaşığı tuz
1 su bardağı sirke
1/2 demet maydanoz (ince kıyılmış)
Sosu:
1/4 su bardağı sirke
1 çay kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
3/4 su bardağı zeytinyağı
Süslemesi:
1 yumurta (katı haşlanıp 4'e bölünmüş)
1 orta boy domates (kabukları soyulup, çekirdekleri temizlenerek 4'e bölünmüş)
8 iri siyah zeytin (çekirdekleri çıkarılıp her biri 3'e doğranmış)
1/2 demet maydanoz (sapları ayıklanmış)
4 yeşil sivribiber

Orta boy bir tencereye fasulyeleri ve fasulyelerin üstünü 3-4 parmak geçecek kadar su koyup, fasulyeleri önce harlı, sonra da ağır ateşte 30 dakika, yumuşayana kadar haşlayınız. Tencereyi ateşten alıp, fasulyeleri soğumaya bırakınız.
Bu arada, soğanı tuzla ovup öldürünüz. Soğumuş fasulyeleri bir kevgirden süzerek, orta boy bir kaseye aktarınız. Üstüne sirkeyi döküp, bir kenarda 2 saat dinlendiriniz. Sirkede dinlendirilmiş fasulyeleri yeniden bir kevgirden süzüp, soğan ve maydanozla karıştırdıktan sonra, bir servis tabağına aktarınız.
Tabağı süsleme malzemesi ile süsleyiniz.
Sosu hazırlamak için, sirkeyi küçük bir kaseye koyunuz. Tuz ve biberi ekleyip, bir çatalla bütün malzeme karışıncaya kadar çırpınız. Zeytinyağı, çırpmaya devam ederek, ekleyiniz. Hazırladığınız bu sosu piyazın üstüne döküp, servis ediniz.

Not: Fasulyeler haşlanırken cinsleri değişik olacağından, yumuşamamalarına özen göstermek gerekir.

© lezzetler.com tarif no:63780 • adı:PİYAZ • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:11.05.2024 - 18:13