



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FASULYE PİYAZI

Malzeme:

2 su bardağı kuru fasulye,
2 orta boy kuru soğan,
2 orta boy domates,
2 sivri biber,
2 küçük salatalık turşusu,
2 yumurta,
yarım demet maydanoz,
8-10 siyah zeytin,
3 yemek kaşığı zeytinyağı,
2 yemek kaşığı limon suyu,
1 tatlı kaşığı sumak.

Yapılışı:

Fasulyeleri bir güzel haşlayın, bir salata kabına alın. Soğumaya başlamadan üzerine zeytinyağını döküp karıştırın. Yumurtaları 10 dakika haşlayın ve herbirini dört dilime ayırın. Soğanları yarım ay şeklinde ince ince doğrayın, bir kaba alın, üzerlerine tuz dökerek parmaklarınızla ovun, yıkayın ve süzün. Domatesin kabuklarını soyun, çekirdeklerini çıkarın ve yarım halkalar şeklinde doğrayın. Biberlerin sapını çıkartın, tohumlarını boşaltın ve yuvarlak doğrayın. Biber turşularını. Küp şeklinde kesin. Maydanozun dallarını atıp yapraklarını ince kıyın. Sebzeleri zeytinyağını içmiş olan fasulyelere katın, limon suyu ve tuzu ekleyin, karıştırıp servis tabağına alın. Piyazi yumurtalar ve zeytinler ile süsleyin, üzerine sumak serpin ve sofraya getirin.

[ML@ Nohut Piyazı için tıklayın](#)