



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIYAZ

- 1/2 kg kuru fasülye
- 4 adet soğan
- 1 demet maydanoz
- 4 adet yeşil biber
- 3 adet haşlanmış yumurta
- 2 adet domates
- 2 kaşık zeytin
- 2 adet limon
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı sirke

Kuru fasulyeleri akşamdan suya yatırın. Sabah fasulyeleri yıkayarak temizleyin. Bir tencereye bol su koyup ateşe sürün. Fasulyeler yumuşayınca ateşten alıp soğutun. Piyazı hazırlamaya başlarken fasulyeleri sudan çıkarın. Üzerine ince kıyılmış soğan (taze soğan da olabilir), yine ince kıyılmış maydanoz, yeşil biber, haşlanmış yumurta, doğranmış domates ve zeytinleri yerleştirin. Üzerine limon sıkın. Sirke gezdirip servis yapın.
