



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIYAZ

5 su bardağı kuru fasulye
1 yarım çay bardağı sirke
1 çay bardağı zeytinyağı
Yarım demet maydanoz
2 adet yumurta

Kuru fasulyeyi akşamdan bol suda ıslatın. Sabah süzün, üzerini 2-3 parmak kadar geçen suda yumuşayınca kadar haşlayın. Süzüp bir kâseye alın. Henüz sıcakken üzerine tuz serpin ve sirkeyi (veya limon suyunu) boca edin, harmanlayın. Kâsenin üzerine bir kapak kapatıp en az 3-4 saat bu şekilde bekletin. Sirkeyi, fasulye sıcakken döktüğünüz için tadını içine çekecektir. Bu sürenin sonunda fasulyeye zeytinyağını ilave edip tekrar harmanlayın. Tadını tuzunu kontrol edin, ekşisini tuzunu ağız tadınıza göre ayarlayın. Soğanı ince ince yarım ay şeklinde doğrayın. Üzerine tuz serpiştirerek elinizle ovun. Sudan geçirip iyice süzün. Fasulyeyi soğanla harmanlayıp bir salata tabağına çıkarın. Piyazın üzerini incecik kıyılmış maydanoz, halka halka doğranmış yumurta, domates ve zeytin taneleriyle süsleyip servis yapın.
