



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FASULYELİ PİYAZ

Malzemeler:

150 gram kuru fasulye,
1 orba kaşığı sirke,
1 orba kaşığı zeytinyağı,
1 adet orta boy kuru sođan,
1 adet orta boy domates,
3 adet yeşil sivribiber,
yarım demet maydanoz,
2 adet haşlanmış yumurta,
bir miktar su,
siyah zeytin,
yeterince tuz.

Hazırlanışı:

Fasulyeler bir gece önceden suda bekletildikten sonra süzölür. Su dolu tencereye alınarak tuz ilave edildikten sonra yumuşayınca kadar pişirilir. Fasulyeler piştikten sonra suyu süzölür ve bir kaba boşaltılır. Üzerine sirke dökülerek bir müddet bekletilir. Sođanlar ince ince kıyılıp tuz eklenerek ovulur. Bol suda yıkanarak süzölür. Kabukları soyulmuş domates, yeşil sivribiber ve maydanoz doğranır. Hepsi birden servis tabağına alınan fasulyenin üzerine konulur. Zeytinyağı gezdirilip tuz serpilir. Ay şeklinde kesilmiş yumurta ve zeytin ile süslenerek servis yapılır.
