



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIYAZ

250 gr kuru fasulye

1 su bardağı sirke

1 adet iri soğan

1 demet maydanoz

Sos için:

2 çorba kaşığı sirke

6 Çorba Kaşığı zeytinyağı

Süslemek için:

2 adet domates

İsteğe göre nar

1 gün önceden ıslatılmış fasulyelerin üzerlerini birkaç parmak aşacak kadar soğuk su koyup, harlı ateşte bir taşım kaynatın. Ağır ateşte yumuşayınca kadar pişirin. Pişme suyunda ılınmaya bırakın. Süzdürüp çukur bir kaba alın. Bir bardak sirkeyi ilave edip üzerini bir kapakla kapatın. Fasulyeleri yaklaşık 2 saat sirke içinde dinlenmeye bırakın. Sosu için tuz, biber ve sirkeyi çukur bir kapta iyice karıştırın. Sürekli çırparak zeytinyağını yedirin. 2 saatin sonunda fasulyelerin sirkesini süzün. Piyazlık kesilmiş soğan ve iri kıyılmış maydanoz ile sirkeli salata sosunu ilave edip iyice karıştırın. Piyazi bir servis kabına aktarıp domates, haslanmış yumurta dilimleri ve siyah zeytin ile süsleyip servis yapın.