



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FASULYE PİYAZI

250 gram kuru fasulye
1 su bardağı sirke
1 adet dolma biber
1 iri soğan piyaz doğranmış
1 tatlı kaşığı tuz
3 adet iri domates
3 adet haşlanmış yumurta
1 bağ kalınca kıyılmış maydanoz
1 kahve fincanı zeytinyağı
3 çeyrek kahve fincanı sirke
24 adet çekirdekleri çıkmış siyah zeytin

- 1) Fasulyeyi akşamdan temizleyip üzerine 4 parmak aşındaya kadar su koyup ısıtınız.
- 2) Sabah yıkayıp tekrar aynı şekilde su koyup orta ateşte kaynatarak 2,5-3 saat pişirip ateşten alınız.
- 3) Sertleşmemesi için kapağını açarak kendi suyunda ılıtınız. Sonra süzgece döküp süzdürünüz. Yine aynı tencereye koyunuz.
- 4) Üzerine 1 bardak sirkeyi döküp kapağını kapatarak 2 saat bekletiniz.
- 5) Biberleri temizleyip boyuna 4'e yarıp kibrit gibi doğrayınız. Soğanla birlikte tuzun yarısı ile ovup bir tel süzgece döküp, yıkayıp ve sıkarak bir kaba çıkarınız.
- 6) Domateslerin kabuklarını soyup boyuna 6 dilim yapınız.
- 7) Yumurtaları 8 dakika haşladıktan sonra, soyup boyuna 4'er dilime yarıp. Fasulyeyi süzdürüp üzerine maydanozu, soğanlı biberi, tuzu, zeytinyağını ve sirkeyi koyup iyice karıştırarak tabaklara dökünüz.
- 8) Üzerlerine ve kenarlarına müsavi şekilde domatesleri ve zeytinleri ve yumurtaları dizip, servis yapınız.