



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

FASULYE PİYAZI

Bir kap içinde akşamdan kuru fasulye ıslanır. Sabahleyin yıkanıp temizlenir ve bol su ile ateşe konur. Yarım saat sonra suyu süzülerek ikinci konan su ile pişirilir. Soğutulur, kullanılacağı zaman sudan çıkarılır. Üzerine taze soğan, maydanoz, taze biber, haşlanmış yumurta, domates, siyah zeytin, sirke ya da limon konur. Zeytinyağı gezdirilir.
