



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU FASULYE PİYAZI

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

1 su bardağı kuru fasulye
½ çay bardağı zeytinyağı
1 orta boy kuru soğan
1 demet maydanoz
1 yemek kaşığı sirke
2 yumurta (üzerine)
½ limon suyu, tuz, kırmızı biber
8 siyah zeytin (üzerine)

Soğanları, maydanozu ayıklayıp yıkayınız.
Fasulyeyi ayıklayınız, yıkayınız, ıslatınız.
Yumurta kullanacaksanız haşlayınız. (Süslemede yumurta kullanmayabilirsiniz.)
Fasulyeyi haşlamadan 10 saat önce ıslatınız.
Tuz, kırmızı biber, limon suyu ve zeytinyağını iyice karıştırınız.
Tuzun, sos içerisinde erimesine dikkat ediniz.
Fasulyeyi yumuşayınca kadar haşlayınız.
Sularını süzdürüp sosunu döküp karıştırınız.
Maydanoz ve soğanı fasulyelerle harmanlayınız. (Karıştırırken tanelerin parçalanmamasına dikkat ediniz.)
Piyazı servis tabağına alınız.
Dilimlenmiş yumurta, domates ve limon dilimleriyle süsleyiniz.
