



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİYAZ (VEJETARYEN)

Vejetaryen Türk Mutfağı
Kültür ve Turizm Bakanlığı

1 bardak kuru fasulye
3 bardak sıcak su
3 katı haşlanmış yumurta
1 büyük soğan
1 büyük domates
1 dolmalık biber
1/2 bardak kıyılmış maydanoz
1/2 bardak kıyılmış dereotu (veya 1 tatlı kaşığı kuru dereotu)
1 tatlı kaşığı karabiber
8-10 tane siyah zeytin, üste konmak için.

Gecedan 2 bardak soğuk suyla fasulyeleri ıslatın. Yıkayıp, iki bardak suda iyice yumuşak olana kadar haşlayın (Eğer gerekirse daha su ekleyin, fasulyeler iyice yumuşak olmalı ama erimemelidir.) Suyunu süzdürün ve salata kasesine veya derince bir kaba alın. İnce ince halka halinde kesilmiş soğanı tuzlayıp mıcıklayın, acısını alın. Sonra yıkayıp, süzün. Suyu süzölmüş ve soğumuş fasulyelere soğanları ekleyin. Domatesleri ince ince, dolmalık biberi küçük doğrayın ve dereotu, maydanoz, soğan ve fasulyelerle karıştırın. Katı haşlanmış yumurtaları küçük küçük parçalara böldükten sonra fasulye ve soğanların üzerine koyun. Tuz ve biberini serpiştirip, ayrı ayrı bir kapta iyice karıştırılmış sirke ve yağı da ekleyin. En son zeytinleri koyun.



Fotoğraf "vitray" tarafından gönderildi. 17.03.2020