



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SALATA DE SAFARADNO

Nedim Atilla

MALZEMELER:

250 gram kuru fasulye

1-2 adet taze soğan

1 tatlı kaşığı tuz

1 demet dereotu

Yeterince sirke

Bulabilerseniz susam yağı bulamazsanız zeytinyağı

HAZIRLANIŞI:

Fasulyeyi akşamdan temizleyip üzerine çıkacak kadar su koyup ıslatın. Sabah yıkayıp tekrar aynı şekilde su koyup orta ateşte 2 saat pişirip ateşten alın. Sertleşmemesi için kapağını açarak kendi suyunda ılıtın. Sonra; süzgece döküp suyunu süzün. Yine aynı tencereye koyup, üzerine 1 su bardağı kadar sirke ilave edip kapağını kapatarak 2 saat bekletin. Fasulyeyi süzüp üzerine kalınca kıyılmış dereotu veya maydanozu, tuzu, zeytinyağını ve kıyılmış taze soğanı karıştırarak tabaklara dökün.

Not: Bu yemeğin aslına uygunu susam yağı ile yapılmalı ancak artık kolay bulunmuyor, zaten zeytinyağı da daha sağlıklı.