



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## SÖLME

2 su bardağı bombay fasulye  
2 közlenmiş patlıcan  
2 soğan  
Tuz  
Karabiber  
1 haşlanmış yumurta  
6 zeytin  
1 çay bardağı zeytinyağı  
¾ çay bardağı sirke  
2~3 dal maydanoz  
Servis için Lavaş ekmeği

Fasulyeyi bir gece suda bekletin. Ertesi gün bekletme suyunda haşlayın. Gerekirse su ekleyin. Süzüp bekletin. Soğanları piyazlık doğrayın. Tuz ile iyice ovup suyunu sıkın. Fasulye, patlıcan, soğan, ince kıyılmış maydanoz, tuz, karabiber, zeytinyağı ve sirkeyi karıştırın. Servis tabağına alın. Haşlanmış yumurta ve zeytinle süsleyin. Lavaş ekmeği ile servis yapın.

---