



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSLU FASULYE PİYAZI

3 Yemek Kaşığı Sana Klasik
3 Diş sarımsak
3 Yemek Kaşığı sirke
2 Kase KURU FASULYE
4 Dal maydanoz
1 Demet taze soğan
3 Adet biber
2 Yemek Kaşığı limon suyu
Aldığı kadar karabiber
Aldığı kadar tuz

Kuru fasulyeleri akşamdan ılık suda bekletin. Ertesi gün suyunu süzüp tencereye alın. Üzerini örtecek kadar su ilave edip yumuşayınca kadar haşlayın. Süzün ve derin bir kaba alın. Zeytinyağı, tuz, sirke ve limon suyunu bir kaptan çıkarın. Sıcak fasulyenin üzerine ekleyip (sıcak fasulyelerin sosu çekmesi için) karıştırın. Sivribiberlerin çekirdeklerini temizleyip doğrayın. Taze soğanları temizleyip sapları ile birlikte ince ince kıyın. Maydanoz, biber, taze soğan ve pulbiberi ilave edip iyice karıştırın. Üzerini ortadan ikiye kesilmiş yumurtalarla süsleyin. Servis yapın.