



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## TAVUKLU PİYAZ

1 su bardağı kuru fasulye  
1 adet kırmızı soğan  
2 adet tavuk bonfile  
1 tatlı kaşığı hardal  
Yarım çay bardağı sirke  
2 diş sarımsak  
1 çay kaşığı kırmızı pul biber  
2 adet defne yaprağı  
Maydanoz  
Tuz  
200 gr sıvı yağ

Kuru fasulye önceden ıslatılır ve sonrada iyice haşlanır. Tavuk bonfileler, defne yaprağı ile haşlanır. Bir kasede, dövülmüş sarımsak, sirke, yağ, hardal, tuz, pul biber iyice karıştırılır. Bu karışım, haşlanmış ve yıkanmış fasulyenin üzerine dökülür. Soğan piyazlık doğranır, tavuk eti didiklenir, maydanoz kıyılır. Soğan, tavuk eti ve maydanoz salataya ilave edilerek iyice karıştırılır. Salata servis tabağına alınır. Salata domatesle süslenir.

