



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTALI KURU FASULYE PİYAZI

- 1 su bardağı kuru fasulye
- 1 adet kuru soğan
- Yarım demet maydanoz
- 6 dal taze taze fesleğen
- 1 adet kırmızıbiber
- 1 adet yeşil biber
- 1 adet domates
- 1 adet marul
- 15 adet zeytin (siyah veya yeşil)
- 3 adet yumurta (kayısı kıvamında haşlanmış)
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı hardal
- 1 adet limonun suyu
- 2 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber

Fasulyeleri bir gece önceden yıkayın ve tencereye koyup, üzerini örtecek miktarda sıcak su ile ıslatın. Ertesi sabah tekrar fasulyelerin üzerini örtecek miktarda su ilave ederek, kısık ateşte pişirin (suyunu iyice çekip, yumuşayana kadar).

Ayrı bir kapta yumurtaları kayısı kıvamında haşlayın ve sudan çıkarıp soğumaya bırakın.

Fasulye pişerken tüm sebzeleri güzelce yıkayın. Soğanı soyup piyazlık şekilde doğrayın. Domatesi soyup küp şeklinde doğrayın. Biberleri jülyen şeklinde (kibrit çöpü biçiminde) doğrayın. Maydanoz ve fesleğeni ince doğrayın. Marulu yaprak yaprak ayırın.

Pişmiş fasulyeleri geniş bir salata kâsesine koyun. Doğradığınız bütün malzemeleri, zeytinleri ve yağını üzerine ilave edin, hepsini birlikte harmanlayın.

Ayrı bir kâsede hardal, limon suyu, zeytinyağı, karabiber, tuz ve pul biberi karıştırıp sosu hazırlayın ve piyazın üzerine döküp karıştırın.

Yumurtaları dilimleyin. Marul yapraklarını servis tabaklarına yerleştirip, içine hazırladığınız piyazı koyun, yumurta dilimlerini üzerine yerleştirip servis edin.