# YUMURTALI TAZE FASULYELİ SALATA

1/2 küçük kırmızı soğan (halka doğranmış)
1 küçük yeşil salata (yapraklan ayıklanıp yıkandıktan ve süzdürüldükten sonra, elle küçük parçalara ayrılmış)
6 arapsaçı yaprağı (yıkanmış ve süzdürülmüş)
1/2 demet tere (yıkanmış ve süzdürülmüş)
100 g taze fasulye (ayıklanıp, 3 dakika kaynar suda haşlanmış)
2 katı yumurta (her biri 6 eşit parçaya kesilmiş)
6 kalamata zeytini
6 iri yapraklı frenk fesleğeni (ince şeritler halinde kesilmiş; ya da 2 tatlı kaşığı ince kıyılmış fesleğen)
Sirkeli sos:
1 diş sarımsak (dövülmüş)
bir tutam tuz
bir tutam taze çekilmiş karabiber
1 çorba kaşığı üzüm sirkesi
3 çorba kaşığı natürel zeytinyağı

Sirkeli sosu hazırlamak için, sarımsak, tuz ye karabiberi büyük bir kâseye koyup, tahta havan tokmağıyla döverek hamur haline getirin. Sirkeyi katıp, tuz eriyene kadar karıştırdıktan sonra, zeytinyağını ekleyerek karıştırın.
Kırmızı soğan dilimlerini kâseye koyup, hazırladığınız sirkeli sosa iyice bulanıncaya kadar tahta bir kaşıkla karıştırdıktan sonra, kâsenin üstüne bir tabak kapatarak bir kenarda 30 dakika kadar bekletin.
Geniş salata tabaklarına yeşil salata, arapsaçı ve tereleri eşit miktarlarda yerleştirip, üstlerine haşlanmış fasulyeler, katı yumurtalar, kalamata zeytinleri ve fesleğenleri koyun. Kâsenin üstündeki tabağı alıp, içindeki sirkeli sosu hazırladığınız tabaklara eşit miktarda boşaltın.
Tahta bir kaşıkla hafifçe karıştırıp, bekletmeden servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:28346 • adı:Yumurtalı Taze Fasulyeli Salata • gönderen:nazar • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:10