Salade d’Haricot Frais

Taze Fasulye Salatası

½ kg de haricots verts
1 oignon
2 oignons verts
2 poivrons verts
15-20 brins de persil
2 cuillères à soupe de vinaigre
1 tasse d'huile d'olive
1 cuillère à café de sel

Prenez les bouts et les fils des haricots.
Mettez du sel et de l’eau dans une casserole. Rajoutez les haricots, fermez le couvercle à moitié. Faites bouillir jusqu’au ramollissement.
Sortez les haricots dans un filtre. Passez dans l’eau puis laissez refroidir.
Hachez les oignons finement pendant ce temps. Mélangez avec du sel pour détendre.
Sortez les pépins des piments. Hachez finement les oignons frais et le persil.
Coupez les haricots refroidis à la largeur de 2 cm. Rajoutez les autres ingrédients.
Rajoutez de l’huile d’olive et du vinaigre. Mélangez l’ensemble.

N-B; Vous pouvez rajoutez des concombres dans cette salade.