Salade De Haricot

Fasulye Piyazı

1 tasse d'haricot sec
1 oignon sec de moyenne taille
1 oignon vert frais
½ botte de persil
6 cuillères à café d'huile d'olive
3 cuillères à café de vinaigre
1 cuillère à café de sel
2 œufs

Laissez bouillir les haricots sec, puis refroidissez.
Coupez les oignons finement en mi- rond puis rassemblez avec ½ cuillère à café de sel.
Hachez finement le persil et l'oignon sec finement.
Mettez dans un bol à mélange, les haricots sec bouillis et refroidis, les oignons sec coupé, les oignons vert et le persil puis mélangez.
Préparez la sauce en mélangeant dans un bol, du vinaigre, de l'huile d'olive et du sel.
Versez la sauce sur le mélange de haricots sec, puis déplacez dans l'assiette à service.
Décorez la salade avec des tranches d'œuf bouilli, servez après avoir laissé reposer.

N-B: Vous pouvez ne pas utiliser les œufs pendant la préparation de la salade.