



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

---

## Bohnensalat

Fasulye Piyazı



1 Glas Bohnen  
1 mittelgroße Zwiebel  
1 Lauchzwiebel  
½ Bunt Petersilie  
6 EL Olivenöl  
3 EL Essig  
1 KL Salz  
2 Eier

# Bohnen kochen und abkühlen lassen.

Zwiebel in halbkreisförmige dünne Streifen schneiden und mit einem halben Kaffeelöffel Salz vorsichtig einreiben.

# Petersilie und Lauchzwiebel fein hacken.

# In einen Rührschüssel gekochte und abgekühlte Bohnen, zugeschnittene Zwiebel, Petersilie und Lauchzwiebel hineingeben und vermischen.

# In einer tiefen Schale Essig, Olivenöl und einen halben Kaffeelöffel Salz zu einer Soße mischen.

# Die Soße über die Bohnenmischung gießen und unterrühren und danach in einen Servierteller umfüllen.

# Die Ränder des Bohnensalats mit gekochten Eierscheiben verzieren und nach einer kurzen Ruhepause servieren.

**Not:** Die Zubereitung des Bohnensalats kann auch ohne Eier erfolgen.