



## 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 rajouter des concombres dans cette salade.