



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Les recettes de cuisines

---

## 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.