



Cajolerie De Flageolait Sec

Kuru Börülce Piyazı



1 bol de flageolait sec
1 grand oignon sec
2 piments pointus
2 tomates
1 cuillère à thé de flocon de piment rouge
1 cuillère à thé de sel
10-15 branches de persil
1 tasse de café d'huile d'olive
½ tasse de café de vinaigre

- # Mouillez le flageolait dès la veille. Versez l'eau le lendemain. Rajoutez de l'eau puis laissez bouillir.
- # Filtrez l'eau puis laissez dans un bol de mélange. Rajoutez du vinaigre et de l'huile d'olive pendant qu'il est chaud. Laissez refroidir.
- # Coupez les oignons en quart puis mélangez avec du sel.
- # Coupez les tomates en petit morceaux. Hachez les piments et le persil finement.
- # Rajoutez du flocon de piment rouge. Mélangez sans détériorer.
- # Prenez dans une assiette.

N-B; La raison du rajout de l'huile d'olive et du vinaigre est que le flageolait absorbe l'huile plus facilement.