



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

---

## Cajolerie De Flageolait Sec

Kuru Börölce 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.