



Salade De Haricot

Fasulye Piyazı



1 tasse d'haricot sec
1 oignon sec de moyenne taille
1 oignon vert frais
½ botte de persil
6 cuillères à café d'huile d'olive
3 cuillères à café de vinaigre
1 cuillère à café de sel
2 œufs

- # Laissez bouillir les haricots sec, puis refroidissez.
- # Coupez les oignons finement en mi- rond puis rassemblez avec ½ cuillère à café de sel.
- # Hachez finement le persil et l'oignon sec finement.
- # Mettez dans un bol à mélange, les haricots sec bouillis et refroidis, les oignons sec coupé, les oignons vert et le persil puis mélangez.
- # Préparez la sauce en mélangeant dans un bol, du vinaigre, de l'huile d'olive et du sel.
- # Versez la sauce sur le mélange de haricots sec, puis déplacez dans l'assiette à service.
- # Décorez la salade avec des tranches d'œuf bouilli, servez après avoir laissé reposer.

N-B: Vous pouvez ne pas utiliser les œufs pendant la préparation de la salade.