



Piyaz De Akçaabat

Akçaabat Piyazı



- 1 tasse de haricots kelkit
- 6 feuilles de laitue
- 3 oignons moyens
- ½ bouquet de persil
- 1 cuillère à café de sel
- 1 tasse de café d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de vinaigre

- # Laissez bouillir les haricots la veille. Filtrez l'eau.
- # Lavez les feuilles de laitues, sortez dans le filtre.
- # Hachez finement les feuilles de laitues, étalez sur l'assiette, Rajoutez les haricots sec dessus.
- # Coupez les oignons en demi-cercle, mélangez avec du sel puis avec du persil haché. Placez sur les haricots.
- # Mélangez l'huile d'olive avec du vinaigre. Versez sur le piyaz.

N-B; Si vous ne trouvez pas de haricot kelkit, vous pouvez utiliser des haricots du genre Bombay.