



Insalata di Fagioli con Riso

Pirinçli Fasulye Piyazı



1,5 bicchieri di fagioli
1 bicchierino di riso
3 pomodori
3 cipolle
3 spicchi d'aglio
5 cucchiai olio d'oliva
3 cucchianini di sale
Mezzo succo di limone
3 cucchiai d'aceto
Per la sopra;
6 – 7 rami di prezzemolo

Fagioli si bagna una notte prima. Il giorno dopo si bollisce con l'acqua di bagnata. Poi il riso si lava bene ed alla sopra si mette 2 bicchierini d'acqua. Poi si aggiungono 1 cucchiaino di sale e 1 cucchiaio olio d'oliva dopo si si cucina finché il riso si succhia il liquido.

Due cipolle si tagliano infine poi si mettono in una pentola alla sopra si aggiungono due cucchiai olio d'oliva e un cucchiaino di sale si arrossiscono finché le cipolle diventano gialle.

Alla sopra si aggiungono le pepe tagliate in fine ed olio si arrossiscono finché le pepe cambiano il colore.

Poi una cipolla e si taglia in rotonda e poi si schiaccia bene con un cucchiaiino di sale poi i pomodori si tagliano incubo.

Tutti i materiali preparati si mettono in una ciotola grossa alla sopra si aggiungono succo di limone aceto e un cucchiaio olio di olive poi si miscelano.

Dopo aver miscelato si prende nel piatto da servire alla sopra si pizzicano prezzemolo macinato.

Nota: Si preferisce di prepararsi due ore prima dal servizio così si miscelano bene tutti i materiali e possiamo avere il gusto delizioso.