



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Müttevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

FASULYE PİYAZI



1 Su bardağı kuru fasulye
1 Orta boy kuru soğan
1 Adet taze yeşil soğan
Yarım demet maydanoz
6 Çorba kaşığı zeytinyağı
3 Çorba kaşığı sirke
1 Tatlı kaşığı tuz
2 Adet yumurta

- # Kuru fasulye haşlanır, soğutulur.
- # Kuru soğan yarım daire şeklinde ince ince doğranır, yarım tatlı kaşığı tuzla fazla zedelemekten oğulur.
- # Maydanoz ve yeşil soğanda ince ince kıyılır.
- # Karıştırma kabına, haşlanmış, soğumuş kuru fasulye, doğranmış kuru soğan, yeşil soğan ve maydanoz konur, karıştırılır.
- # Çukur bir kasede sirke, zeytinyağı ve yarım tatlı kaşığı tuz karıştırılarak sos hazırlanır.
- # Sos kuru fasulyeli karışımın üzerine dökülür ve karıştırılır. Servis tabağına aktarılır.
- # Piyazın kenarları, haşlanmış yumurta dilimleri ile süslenir, biraz dinlendirildikten sonra servise sunulur.

Not: Fasulye piyazı hazırlanırken, yumurta kullanılsa da olur.