



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

## FASULYE PİYAZI



1 Su bardağı kuru fasulye  
1 Orta boy kuru soğan  
1 Adet taze yeşil soğan  
Yarım demet maydanoz  
6 orba kaşığı zeytinyağı  
3 orba 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 zedeleden 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 kullanılmasa da olur.