



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

AKÇAABAT PİYAZI



1 su bardađı Kelkit fasulyesi
6 adet marul yaprađı
3 orta boy kuru sođan
Yarım demet maydanoz
1 tatlı kaşığı tuz
1 kahve fincanı zeytinyağı
2 orba kaşığı sirke

- # Fasulye bir gün önceden haşlanır, suyu süzülür.
- # Marul yıkanır, süzgece çıkarılır.
- # Marul çok ince kıyılır, servis tabağına yayılır. zerine kuru fasulye konur.
- # Sođan, yarım daire Őeklinde doğranır, tuzla iyice ovulur, kıyılmış maydanozla karışırılır, fasulyenin üzerine yerleştirilir.
- # Zeytinyağı ve sirke karışırılır, piyaza gezdirilir.

Not: Kelkit kuru fasulyesi bulunamazsa Bombay türü iri taneli kuru fasulye de kullanılabilir.