

Maydanozlu Fasulye Piyazı

Toplam 45 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 35 dk

4 kişilik

Kolay

~154 kcal

Açılış 4/10

Sinop usulü maydanozlu fasulye piyazı kuru fasulyeyi maydanoz ve limonla buluşturarak ferah, tok ve sade bir salata çıkarır.

Malzemeler

- 2 su bardağı Haşlanmış kuru fasulye
- 0.5 demet Maydanoz
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 0.3 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

1. Kuru fasulyeyi yumuşayana kadar 35 dakika haşlayın ve süzün.
2. Kırmızı soğan piyazı doğrayın şumak ve tuzla 1 dakika ovun.
3. Maydanozu ince kıyın sert yumurtayı dilimleyin.
4. Limon suyu, sirke, zeytinyağı ve karabiberi 30 saniye çırpın.
5. Fasulye, soğan ve maydanozu sosla karıştırın yumurta dilimleriyle servis edin.
6. Fasulyeyi sosladiktan sonra 8 dakika dinlendirin, kabuklar ekşiyi içine alsın.
7. Yumurta ve maydanozu servis anında ekleyin, sarımsağıyla dağınıklığı görünümünü bozmasın.

PÜF NOKTASI

Fasulyeyi süzdükten sonra 2 dakika bekletmek sosun daha iyi tutmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Maydanozlu fasulye piyazını tabakta sunup limonlu zeytinyağı üstünden gezdirin.

Alerjenler

Yumurta