

# Maydanozlu Fındıklı Fasulye Salatası

Toplam 20 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~162 kcal

Açılış 4/10

Giresun usulü maydanozlu fındıklı fasulye salatası fasulyeyi maydanoz ve kırmızı biberle oluşturarak diri bir salata yapar.

## Malzemeler

- 400 gr Taze fasulye
- 0.5 demet Maydanoz
- 0.3 su bardağı Kırmızı biber
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

1. Taze fasulyeyi ayıklayıp 10 dakika diri kalacak şekilde haşlayın.
2. Fasulyeyi soğuk suya alıp rengi matlaşmasını 2 dakika bekletin.
3. Fındıklı maydanoz ve taze soğanı ince doğrayın.
4. Limon suyu, zeytinyağı, sarımsak ve tuzu 30 saniye çırpın.
5. Fasulye, yeşillik ve sosu karıştırıp fındık son anda ekleyip servis edin.
6. Fasulyeleri kurularak sonra soslayıp şu damlalar zeytinyağı yüzeyden iter.
7. Fındıklı biberi küçük kırmızı biber sosu emer ve taze fasulye dokusu geride kalır.

### PÜF NOKTASI

Fasulyeyi buzlu sudan geçirmek rengini canlı ve diri tutar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Maydanozlu fındıklı fasulye salatasını uzun tabakta sunup fındıklı biberle sosu serpin.

## Alerjenler

Kuruyemiş