

# Sumaklı Fasulye Piyazı

Toplam 25 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~156 kcal

Açılış 4/10

Sumakla mayhoşlanan kuru fasulye piyazı, zgarayanıya da meze tabağına çok yakışır. Soğan önce tuzlayıp kamakeskinliği alırsosunu ayrıcağına sonra sonda eklemek piyazı sulandırılmaz.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Haşlanmış kuru fasulye
- 1 adet Kirmızı soğan
- 1 yemek kaşığı Sumak
- 0.3 demet Maydanoz
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 0.3 çay kaşığı Karabiber
- 0.3 çay kaşığı Pul biber (opsiyonel)

## Yapılışı

1. Soğanı mayince doğrayıp tuzla ovun, soğuk suda yıkayın; acı alınır.
2. Haşlanmış kuru fasulyeyi süzün, oda sıcaklığında getirin.
3. Ayrı kâsede sumak, limon suyu, zeytinyağı tuz ve karabiberi çırparak sos hazırlayın.
4. Fasulye, soğan ve sosu büyük kâsede dikkatlice harmanlayıp fasulyeleri ezmemeye özen gösterin.
5. Üzerini örtüp 10 dakika oda sıcaklığında dinlendirin; sumak fasulyeye otursun.
6. Servis tabağına alıncık önce kirmızı maydanoz ve opsiyonel pul biber serpip sunun.

### PÜF NOKTASI

Fasulye sıcak sosla karıştırıp piyaz sulu olur, oda sıcaklığında birleştirin. Soğanı tuzla ovup yıkamak acı alır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanında haşlanmış yumurta dilimleri ve kızgarköfte koyabilirsiniz.