

Fasulyeli Köz Biber Salatası

Süre: 15 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1,5 su bardağı haşlanmış kuru fasulye
- 2 közlenmiş kapya biber
- Yarım demet maydanoz
- 3 dal taze soğan
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 limonun suyu
- 1 çay kaşığı sumak
- Tuz

Ön Hazırlık:

Haşlanmış kuru fasulyeyi süzüp nazikçe durulayın. Köz biberlerin kabuk ve çekirdeklerini ayıklayıp şerit kesin; taze soğanı ve maydanozu yıkayıp kurutun.

Servis Önerisi:

Salatayı servis tabağına alıp maydanozla tamamlayın. Kısa süre dinlendirmek fasulyenin limonlu-sumaklı sosu çekmesini sağlar; oda sıcaklığında servis edin.

Yapılışı:

1. Fasulye ve biberi hazırlayın:

- Haşlanmış kuru fasulyeyi süzüp durulayın. Közlenmiş biberlerin kabuklarını ve çekirdeklerini çıkarıp ince şeritler halinde kesin.
- Biber çok suluysa salatayı sulandırmaması için doğradıktan sonra süzdürün.

2. Yeşillikleri doğrayın:

- Taze soğanı ince halkalar, maydanozu iri kıyılmış parçalar halinde hazırlayın.
- Yeşillikleri doğramadan önce tamamen kurutun; üzerlerinde kalan su sosu seyreltir.

3. Sumaklı limon sosunu hazırlayın:

Kiraz'in Mutfağı

- Zeytinyağı, limon suyu, sumak ve tuzu küçük bir kasede karıştırın.
- Sumağın aromasının açılması için sosu bir dakika bekletip tekrar karıştırın.

4. Salatayı birleştirin:

- Fasulye, köz biber, taze soğan ve maydanozu geniş kasede bir araya getirin.
- Sosu üzerine döküp fasulyeleri ezmeden harmanlayın; kısa süre dinlendirdikten sonra servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Fasulyeler bütün kalmalı, köz biberler ezilmemelidir. Sos malzemelerin üzerine eşit dağılmalı; fazla bekletmeden, salata sulanmadan servis edilmelidir.

Saklama:

Artan fasulye ve köz biber salatasını iki saat içinde kapalı bir kapta buzdolabına kaldırıp iki gün içinde tüketin. Taze soğan ve maydanozu önceden ayırdıysanız servis sırasında ekleyin; salatayı yeniden ısıtmayın.

>> **İpucu:** Biberleri soyup süzdürün; fasulyeleri ezmeden salata sosuyla nazikçe harmanlayın.

Kiraz'ın Mutfağı