

## Fasülye salatası



### Malzemeler:

- 1 konserve kutusu tuzlu suda kidney fasülyesi
- 5 adet kaynamış soğuk patates
- 1 demet brokoli
- 1 adet kırmızı soğan
- 1 dl. iri kıyılmış maydanoz
- 10 adet siyah zeytin

### Terbiyesi için:

- 2 tatlı kaşığı sıvı yağ, mümkünse zeytinyağı
- 2 çorba kaşığı sirke
- 1 çorba kaşığı su
- 1 diş sarımsak
- Tuz, biber

### Süs için:

- 2 yumurta

### Yapılışı:

Fasülyenin suyunu süzün ve soğuk suyla yıkayın. Patatesleri dilim halinde kesin. Brokoliyi küçük buketlere ayırın ve hafif tuzlu suda 2 dakika kaynatın. Kırmızı soğanı soyun, ikiye bölün ve dilim halinde kesin. Malzemelerin hepsini dikkatlice birbirine karıştırın. Terbiye malzemelerini karıştırıp çırpın. Sarımsağı ezip terbiye malzemesine ilave edin. Terbiyeyi fasülye salatasının üzerine gezdirin ve karıştırın. Yumurtaları kaynatıp, soyduktan sonra kayık halinde keserek salatayı yumurtalarla süsleyin.

Fasülye salatası öğle yemeği olarak taneli ekmekle servis yapılabilir.