

# PIYAZ <sup>°</sup> [pijas]

## Weißer Bohnensalat <sup>°</sup>



Piyaz ist ein Arme-Leute-Essen, einfach in der Zubereitung schmeckt es sehr lecker und frisch. Wenn man es sehr eilig hat, kann man weiße Bohnen aus dem Glas nehmen, die muss man nicht mehr weichkochen.



### Zutaten

250 g	getrocknete weiße Bohnen, über Nacht eingeweicht
1 St	Zwiebel, in dünne Ringe geschnitten
1 St	rote Spitzpaprika, klein gewürfelt
¼ Bnd.	glatte Petersilie, fein gehackt
ca. 5 EL	Weißweinessig
ca. 4 EL	Natives Olivenöl Extra
½ St	Zitrone, frisch gepresst
1 Prise	Chiliflocken (pul biber)
1 Prise	gemahlener Pfeffer
1 Prise	Salz
1 St	hart gekochtes Ei, zum Garnieren
10-12 St	schwarze Oliven, zum Garnieren

### Zubereitung

1. Die weißen Bohnen werden über Nacht eingeweicht. Am nächsten Tag die Bohnen kochen bis sie durch sind (ca. 60 Minuten ohne Schnellkochtopf). In ein Sieb gießen, durchspülen und abkühlen lassen.
2. Die Zwiebel in dünne Ringe schneiden und mit etwas Salz reiben.
3. Zwiebel, fein gehackte Petersilie, die gewürfelte Paprika und die kalten Bohnen in eine Schale geben. Mit Olivenöl, Zitronensaft, Essig, Chiliflocken, Salz, etwas Pfeffer durchmischen und abschmecken!
4. Das hart gekochte Ei vierteln und mit den schwarzen Oliven auf dem restlichen Salat garnieren.
5. Vor dem Verzehr ca. 2–3 Stunden ziehen lassen.

*Afiyet olsun!*

**Tipp:** Wer möchte kann auch *beyaz peynir* (weißer Salzlakenkäse aus Kuh-, Ziegen-, oder Schafsmilch) hinzufügen, das sieht gut aus und gibt dem Salat noch den geschmacklichen Kick!