



Fasoulia Bel Zeet

Z u t a t e n :

ca. 250 g oder 2 Tassen getrocknete weiße Bohnen
3 Zwiebeln
2 Tomaten
1/2 Bund Petersilie, gehackt
3 Knoblauchzehen
Saft von 1 Zitrone
2 Esslöffel Essig
1/4 Tasse Olivenöl
Salz, Pfeffer und Paprikapulver (süß)
Einige Oliven zum Garnieren

Z u b e r e i t u n g :

Bohnen über Nacht mit kaltem Wasser bedeckt einweichen (ca. 12 Std.).
Bohnen ca. 1 1/2 Std. in Salzwasser kochen, in ein Sieb geben und abtropfen lassen
inzwischen die Soße vorbereiten :
Knoblauchzehen und etwas Salz in einem Mörser zerdrücken und in eine große
Schüssel geben, Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Zitronensaft, Essig, Olivenöl und
Petersilie dazugeben und mischen. Zwiebeln und Tomaten klein schneiden und
dazugeben, die Bohnen untermischen und servieren.