

## **Türkischer Bohnensalat**

by Andreas - Dienstag, April 17, 2012

<http://mundgericht.de/index.php/turkischer-bohnensalat/>

Man kann für diesen Salat natürlich auch die geläufigeren kleinen weißen Bohnen verwenden. Mit den Monsterteilen, die man in jedem türkischen Lebensmittelladen bekommt, sieht er allerdings interessanter aus.

**250 gr. Getrocknete Riesenbohnen**

**2 Zwiebeln**

**1 Zitrone**

**6 EL Olivenöl**

**1 Bund Petersilie**

**Zucker**

**Salz**

Die Bohnen für 24 Stunden in warmem Wasser einweichen. Dann in Salzwasser weich kochen. Das kann einige Zeit dauern. Die Zwiebeln und die Petersilie fein hacken und mit den Bohnen, dem Saft einer Zitrone und dem Olivenöl gut vermischen. Mit Zucker und Salz abschmecken.