



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

NOHUT PİYAZI



2 su bardağı nohut
2 adet orta boy kuru soğan
Yarım demet maydanoz
1 kahve fincanı sirke
6 çorba kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz

Nohut ayıklanır, yıkanır, üzerini 1,5 parmak geçecek kadar su konur, bir gece bekletilir. Ertesi günü yumuşayana kadar haşlanır.

Soğan yarım daire şeklinde doğranır. Tuz eklenir ve canlılığını kaybedene kadar ovulur.

Üzerine ince kıyılmış maydanoz, haşlanmış nohut, zeytinyağı ve sirke katılır. Kaşıkla karıştırılır.

Servis tabğına konur ve sofraya getirilir.

Not: Nohut piyazının üzeri haşlanmış yumurta dilimleriyle süslenebilir.