



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BARBUNYA PİYAZI

250 g barbunya
1 kırmızı soğan
Yarım limonun suyu
Yarım dolmalık kırmızı biber
Yarım dolmalık yeşil biber
Yarım dolmalık sarı biber
5 kırmızı çeri domates
7~8 dal maydanoz
50 g soya filizi
Yarım çay bardağı dilimlenmiş siyah zeytin
Sosu için:
Yarım çay bardağı zeytinyağı
Yarım limon suyu
2 yemek kaşığı nar ekşisi
2 yemek kaşığı tahin
Tuz
Kırmızı pul biber
Üzeri için:
2 katı haşlanmış yumurta

Barbunyaları tuzlu kaynar suda haşlayıp suyunu süzün. Piyazlık doğradığınız kırmızı soğanı bir kaseye alın. Limon suyunu ilave edip 3-4 dakika bekletin. Küp doğradığınız biberler, çeri domates, ince kıydığınız maydanoz, soya filizi ve dilimlenmiş siyah zeytini ilave edip harmanlayın. Sosu için gerekli olan tüm malzemeyi bir kasede karıştırın. Salatanın üzerine gezdirip karıştırın. Yuvarlak dilimlediğiniz yumurta ile süsleyerek servis yapın.

