MAYDANOZ PİYAZI (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı
Gaziantep Ticaret Odası

2 adet kuru soğan
1 avuç maydanoz
1 yemek kaşığı sumak
1/2 tatlı kaşığı tuz

Maydanozu ve taze soğanları ayıklayın, yıkayıp kurulayın ve ince kıyın. Taze soğanın hem yeşil hem de beyaz kısımlarını kullanın. İsterseniz bir adet minik küpler halinde doğradığınız taze kırmızıbiber de katabilirsiniz. Pul kırmızıbiber, sumak ve tuz ile harmanlayın ve bekletmeden servis yapın.

Not: Mangal ateşinden yeni inmiş dumanı tüten bir kebap ile birlikte sunulan maydanoz piyazı kebabın tadına tat katar. Piyaz kelimesi aslında Farsçadan geçmiş bir kelime olup, soğan anlamına gelir. Maydanoz piyazı da adı üstünde soğanlı maydanozdur ve yerel ağızda 'bahdenizli piyaz' olarak anılır. Piyaz kelimesi Gaziantep'te zaman içinde bir tür soğanlı salata anlamına kullanılmaya başlanmıştır. Maydanozlu piyaz genelde taze soğan ile yapılır, kuru soğanla yapılınca, aslında 'soğan soğanı' demek olan soğan piyazı adını alır.

© lezzetler.com tarif no:88312 • adı:MAYDANOZ PİYAZI (Gaziantep) • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:39