



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARIŞIK BAKLAGİL PİYAZI

1 su bardağı haşlanmış barbunya
1 su bardağı haşlanmış nohut
1 su bardağı haşlanmış fasulye
1 su bardağı haşlanmış yeşil mercimek
Yarım su bardağı haşlanmış pirinç
1 soğan
1 kırmızıbiber
4 dal taze soğan
Yarım demet maydanoz
1 tatlı kaşığı pul biber
Yarım su bardağı zeytinyağı
1 limonun suyu
1 yemek kaşığı balzamik sirke
Tuz

Haşlanmış bakliyatları bir kasede harmanlayın. Soğanın kabuğunu soyarak piyazlık doğrayın. Kırmızıbiberin çekirdeklerini temizleyip küp şeklinde doğrayın. Taze soğanı ayıklayıp ince ince kıyın. Hepsini bakliyalara ilave edin. Tuz, pulbiber, maydanozu ilave edin. Limon suyu, zeytinyağı ve sirkeyi küçük bir kasede karıştırıp piyaza dökün.

