



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

MAŞ PİYAZI (GAZİANTEP)

Özden (Mermer) Özşabuncuoğlu

1 su bardağı maş
1 demet maydanoz
3 dal taze soğan
1 çay kaşığı toz kırmızı biber
1/2 limonun suyu
Tuz

Maş, taş ve diğer yabancı maddelerden ayıklandıktan sonra yıkanır, bir tencereye konur ve üzerini kapatacak kadar su eklenerek, maş ianeleri yumuşayınca kadar kaynatılır. Maşın fazla suyu süzildükten sonra, bir tepsiye alınır.

Taze soğan soyulur, yıkanır ve ince ince doğranarak, maşla karıştırılır. Bunlara, ayıklanıp yıkanmış ve ince kıyılmış maydanoz ilave edilir. Üzerlerine kırmızı toz biber, limon suyu ve yeterince tuz da eklenerek hepsi birlikte karıştırılır.

Maş piyazı yufka ekmeğe dürüm edilerek yenir.

