



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOHUT PİYAZI

1,5 su bardağı nohut
1 demet taze soğan
1 adet kırmızı soğan
4-5 dal maydanoz
2 dal taze nane
4 çorba kaşığı zeytinyağı
2 çorba kaşığı limon suyu
2 çorba kaşığı sirke
Tuz
Pul biber
Sumak

Nohudu 8-10 saat önceden ıslatın.

Ertesi gün süzüp yumuşayana kadar bol suda haşlayın.

Süzüp soğuk suya aldığınız nohutların kabuklarını elinizle ovalayarak soyun.

Nohutları salata kasesine aktarın kenara alın.

Maydanoz, nane ve taze soğanı ince ince kıyın.

Kırmızı soğanı piyazlık doğrayın.

Soğanı ve yeşillikleri nohutlara ilave edin.

Zeytinyağı, sirke, limon suyu, tuz, sumak ve pul biberi karıştırıp bir sos elde edin.

Sosu da üzerine gezdirip harmanladıktan sonra piyazınızı servis yapabilirsiniz.

