



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NOHUT PİYAZI

1/2 kg nohut
1 büyük boy kırmızı soğan
1/4 demet maydanoz
1/4 demet dereotu
1/2 su bardağı zeytinyağı
1/2 su bardağı sirke
2 yumurta
1 çay kaşığı tuz

Akşamdan ıslattığınız nohutu 45 dakika haşladıktan sonra kabuklarını soyup geniş bir tabağa alın. Kırmızı soğanı rondel doğrayın, haşladığınız yumurtaları dörde bölüp orantılı bir şekilde nohutların üzerine ve tabağa dizin. Sirke, tuz, kekik ve zeytinyağını bir kâsede iyice çırpıp üzerine dökün. Maydanoz ve dereotunu ince kıyarak serpiştirin.

ML® Nohut Piyazı (görsel)