



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOHUT PİYAZLI SALATA

Harcı ;

(Piyaz için) :

Nohut 2 Su Bardağı

Kuru soğan veya kırmızı soğan 2 Adet

Komili Sızma zeytinyağı 3 Yemek Kaşığı

Sarımsak 3 Diş

Tuz-karabiber

Salatası için:

Karışık yeşillik "kivircik, göbek, roka marul"

Salatalık 2 Adet

Kırmızı yağ biberi 1 Adet

Domates 2 Adet

Sosu için :

Komili Sızma Zeytinyağı 4 Yemek Kaşığı

Sarımsak 2 Diş

Nar ekşisi 1 Yemek Kaşığı

Kırmızı pul biber 1 Çay Kaşığı

Tuz

YAPILIŞI:

1- Nohutu bir gece önceden ıslatın. Islattığınız su ile tuz eklemeyen haşlayın.

2- Kırmızı soğanı piyazlık doğrayın.

3- Sarımsakları ayıklayıp, kıyın.

4- Yayvan bir tencerede Komili Sızma zeytinyağını kızdırıp, içine sarımsakları ve piyazlık doğranmış kırmızı soğanı ilave edip, soğanlar pembeleşinceye kadar pişirin. Soğanlar renk alınca içine haşlanmış nohutları ekleyip, çevirin.

5- Tuz-karabiber ile tatlandırıp, ateşten alın.

6- Yeşillikleri ayıklayıp doğrayın.

7- Salatalıkları yıkayıp kabuklarını soymadan ince halkalar halinde doğrayın.

8- Domateslerin kabuklarını soyup, çekirdeklerini çıkardıktan sonra ince ince şeritler halinde kesin kırmızı biberin tohumlarını çıkarıp, şeritler halinde doğrayın.

9- Yayvan bir kaseye doğranmış karışık yeşillikleri koyun, üzerine nohut piyazını, halka doğranmış salatalıkları, şerit doğranmış domatesleri ve kırmızı biberleri ilave edin.

10- En son olarak üzerine Komili Sızma zeytinyağı ile hazırladığınız sosu gezdirip, servis edin.

Sosu için : Sarımsakları ayıklayıp, kıyın. Bütün malzemeyi cam bir kaseye koyup, bir çatal veya çırpıcı yardımıyla sos kıvamına gelene kadar karıştırın.