



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIYAZLAR

THY Skylife

Piyaz konusunda aklımıza ilk gelen köftenin yanında haşlanmış kuru fasulye ve dilimlenmiş soğan, maydanoz üzerine sirke, limon ve zeytinyağı katılımı ile hazırlanan soğuk bir salataır. Fakat piyaz kelimesi Farsça'da soğan anlamına gelmektedir. Türkiye'de mutfak terimleri içinde soğanı ay şeklinde dilimleme anlamında da kullanılır.

Özellikle ülkemizde, Akdeniz'in batısından doğusuna kadar uzanan topraklarında 'piyaz' adını alan birçok yemek türüne rastlamak mümkündür. Farsça'dan dilimize giren 'piyaz'ın ne zaman ve nasıl yemek türünün adı olduğuna dair bir bilgi henüz bulunmamaktadır. Bu piyaz çeşitlerinin salata kültüründe olduğu gibi uygulama alanı çok geniştir. Bakliyatlarla hazırlandığı gibi sadece zeytinle, maydanozla veya yumurtayla yapılabilir. Piyaz türlerine genelde soğan mutlaka katılır. Ancak katılmadığı tarifler de mevcuttur. Piyazın klasik sosu sirke-zeytin, yağ-limondur. Hatta eskiler sirke varken limonu kabul etmezler. Oysa ülkemizin güneyinde hazırlanan piyazlarda tahin, tarator, koruk suyu gibi katkılarla servis ediliyor.



Fotoğraf "vitray" tarafından gönderildi. 17.03.2020