PİYAZLAR

Çalı, horoz, Selânik ve Dermason gibi mevcut fasulye nevilerinden piyaz için en uygunu Horoz fasulyesidir.
Bu fasulyeden, yarım veya bir kilo mikdarı alınıp geceden ayıklanıp tabiî halde su içine bırakmalı veya bazılarınca tercih edildiği gibi, ılık suda sabaha kadar bırakılmalıdır.
Bunun faydası: Br kere fasulye tanelerinin hacimleri büyür ve daha kolaylıkla pişer.
Yine bazıları, fasulyeye bir lezzet vermek için, soğan suyu da katarlar.
Fasulyeler, tamamiyle pişip yumuşak hale gelince, tabaklara bölünür.
Yaz mevsiminde, domates, taze soğan ve maydanoz ve yeşil biber veya ince halka, halka kesilmiş kuru soğan doğranarak güzel ve iştiha açıcı bir garnitür vücude getirilerek fasulye piyazının üzerine konulur.
Üzerine bol zeytinyağı, sirke gezdirilerek ve tuz ekilerek yenilir.
Fasulye piyazının haricinde dğer yaş sebze veya hububat ile yapılan piyazlar ancak aile mutfaklarına ve meraklılarına mahsustur. Sebzeli piyazlar lokantalarda pek fazla rağbet görmemiştir.
Bakla ezmesi
Nohut ezmesi
Bezelye ezmesi
Patates azmesi
Bunlar da, her ne kadar piyaz tertiplerinden ibaret ise de sadeyağla, daha ziyade garnitür kategorisine dahildirler ve zeytinyağı ile de (piyaz) sınıfına girerler ve tıpkı fasulye gibi pişirilirler.

© lezzetler.com tarif no:56430 • adı:PİYAZLAR • gönderen:sabaat • indirme tarihi:20.05.2024 - 20:40