



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL ZAYTİN PİYAZI (KİLİS)

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

500 g yeşil zeytin, çekirdeksiz
4 adet taze soğan, ince kıyılmış
1 demet maydanoz, ince kıyılmış
100 g ceviz, ince doğranmış
1 tatlı kaşığı pul biber
½ tatlı kaşığı karabiber
30 ml limon suyu
30 ml nar ekşisi

Zeytinleri enine iki-üç parçaya doğrayın.
Taze soğan, maydanoz, ceviz, zeytin ve baharatları iyice karıştırın.
Piyazı servis tabağına alın.
Limon suyu ve nar ekşisini karıştırarak salatanın üzerine gezdirin.
Maydanoz yaprağı ve zeytinle süsleyerek servis edin.

Not: Piyaz sözcüğü Farsça soğan anlamına gelir. Türk mutfağında bakliyatla ya da haşlanmış sebzeyle yapılan soğanlı salatalara piyaz denir. Zeytin piyazı tam salamura edilmemiş ama suda bekletilerek acısı çıkarılmış yarı-salamura zeytinle yapılır. Antep ve Kilis gibi Güneydoğu bölgesindeki illerde yetişen yerel zeytinlerin kullanıldığı farklı bir tariftir.

