



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİN PİYAZI (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı
Gaziantep Ticaret Odası

3-4 bardak salamura yeşil zeytin
1 demet maydanoz
5-6 adet taze soğan
1/2 bardak ceviz
1/2 bardak nar tanesi
1/2 limonun suyu
1 yemek kaşığı nar ekşisi
1 tatlı kaşığı toz kırmızıbiber
1/2 tatlı kaşığı tuz

Zeytinleri ayıklayın ve doğrayın. Maydanoz ve soğanları ayıklayıp ince doğrayın. Cevizleri bıçakla kıyın. Bütün malzemeyi karıştırın ve servis yapın.

Not: Gaziantep'te pek çok piyaz adını alan soğanlı salata vardır. Piyazlar çoğu kez sofrayı tamamlar, kimi zaman da meze olarak sunulur. Haşlanmış yumurta veya patates ile özellikle taze soğanlı yumurta piyazı veya patates piyazı yapılır. Yumurta piyazını taze tarhunla birlikte dürüm yapıp yemek çok sevilen bir sahne keyfidir. Mevsiminde taze zahter, yarpuz veya pırpırimle de piyaz yapılmaktadır. Antep mutfağına özgü maş ve lolaz gibi bakliyat haşlanarak da piyaz yapılır. Kuşkusuz en çok sevilen Antep piyaz da yeşil zeytinle yapılan piyazdır.