



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

## NOHUT PİYAZI



2 su bardağı nohut  
2 adet orta boy kuru soğan  
Yarım demet maydanoz  
1 kahve fincanı sirke  
6 çorba kaşığı zeytinyağı  
1 tatlı kaşığı tuz

# Nohut ayıklanır, yıkanır, üzerini 1,5 parmak geçecek kadar su konur, bir gece bekletilir. Ertesi günü yumuşayana kadar haşlanır.

# Soğan yarım daire şeklinde doğranır. Tuz eklenir ve canlılığını kaybedene kadar ovulur.

# Üzerine ince kıyılmış maydanoz, haşlanmış nohut, zeytinyağı ve sirke katılır. Kaşıkla karıştırılır.

# Servis tabağına konur ve sofraya getirilir.

**Not:** Nohut piyazının üzeri haşlanmış yumurta dilimleriyle süslenebilir.