



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər© Azərəcə Yemək Tərifi

## Lobyə Piyazı

Fasulye Piyazı



1 Stəkan quru lobyə  
1 Orta boy baş soğan  
1 Ədəd göy soğan  
Yarım dəst cəfəri  
6 Yemək qaşığı zeytun yağı  
3 Yemək qaşığı sirkə  
1 Çay qaşığı duz  
2 Ədəd yumurta

- # Quru lobyə xaşlanır, soyudulur.
- # Baş soğanı yarım dairə şəklində incə incə doğranır, yarım çay qaşığı duzla çox zədələmədən oyulur.
- # Cəfəri və göy soğan incə incə qıyılır.
- # Qarışdırma qabına, xaşlanmış, siyumuş quru lobyə, doğranmış baş soğan, göy soğan və cəfəri qoyulur, qarışdırılır.
- # Quyu bir kasədə sirkə, zeytun yağı və yarım dəst çay qaşığı duz qarışdırılaraq keçiddirilir.
- # Piyazın kənarları, xaşlanmış yumurta dilimləri ilə bəzədilir, bir az dincəldirildiqdən sonra xidmət edilir.

**Not:** Lobyə piyazı hazırlanarkən, yumurta yumurta isitfədə edilməsə də olar.