



## Piyaz



**Süre:** 10 Dakika dk

## Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

## Malzemeler:

- 2 su bardağı haşlanmış kuru fasulye
- 1 adet kırmızı soğan (piyazlık doğranmış)
- 1 adet domates (küçük doğranmış)
- 1 adet yeşil biber (ince doğranmış)
- 5-6 dal maydanoz (kıyılmış)
- 1 adet haşlanmış yumurta (dilimlenmiş, isteğe bağlı)
- 10 adet siyah zeytin (çekirdeksiz)

## Sosu İçin:

- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı sirke veya limon suyu
- 1 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı sumak

## Yapılışı:

### 1. Sebzeleri Hazırlama:

1. Kuru fasulyeyi önceden haşlayın veya konserve kullanıyorsanız süzün.
2. Kırmızı soğanı piyazlık doğrayıp sumak ile ovalayın.

### 2. Sosu Hazırlama:

1. Bir kasede **zeytinyağı, sirke (veya limon suyu), ezilmiş sarımsak ve tuzu** karıştırın.
2. Doğranmış sebzeleri ve fasulyeyi birleştirerek üzerine sosu ekleyin.

### 3. Servis:

1. Servis tabağına alın, üzerine dilimlenmiş haşlanmış yumurta ve siyah zeytinleri ekleyin.
2. Kıyılmış maydanoz serpiştirerek servis yapın.



>> **İpucu:** Gerçek bir **Antalya usulü piyaz** için **tahin ekleyerek farklı bir lezzet elde edebilirsiniz.**

Kiraz'ın  
Mutfađı