



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AVOKADOLU BÖRÜLCE SALATASI

2 adet domates
3 dal taze soğan
½ demet maydanoz
5-6 dal dereotu
1 yemek kaşığı sirke
150 gram kuru börülce
1 adet avokado
1 adet limon
Zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Kuru börülceleri bol suda 30 dakika haşlayıp süzün. Taze soğanları doğrayın. Maydanoz ve dereotlarını kıyın. Domatesleri küp küp doğrayın. Avokadoyu ikiye bölüp çekirdeğin çıkarın. Kabuklarını soyup küp doğrayın. Derin bir kapta limon suyu, sirke, tuz ve karabiberi çırpın. Çırpıma devam ederken 5-6 yemek kaşığı zeytinyağı ilave edin. Üzerlerine haşladığınız börülceleri, doğradığınız taze soğan, dereotu, maydanoz, domates ve avokadoyu ekleyip karıştırın.