



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖRÜLCE PİLAKI

2 su bardağı kuru börülce
1 adet havuç (küp küp doğranmış)
1 adet havuç (küp küp doğranmış)
1 adet patates (küp küp doğranmış)
2 adet kuru soğan
3 adet kesme şeker
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 çay bardağı zeytinyağı
3 diş sarımsak
Tuz
Süslemek için dereotu

Börülceyi 2 saat ılık suyun içinde bekletin. Suyunu süzüp, yeniden su koyarak 20 dakika haşlayın, süzün. Bir tencerede soğanları zeytinyağında sarartın. Üzerine patates ve havuçları ekleyip, 1-2 dakika ateşte çevirin. Börülce, tuz, şeker, salça ve ince rendelenmiş sarımsağı katın. 4 su bardağı sıcak suyla, 45 dakika kısık ateşte pişirin. İlininca dereotuyla süsleyerek servis yapın.