



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BÖRÜLCE SALATASI (ANTALYA)

### Malzemeler:

- 500 gr. börülce
- 3 adet kırmızı etli biber
- 1 adet domates
- 1 adet soğan
- 3 adet ince kıyılmış taze soğan
- 3-4 diş sarımsak
- 1 demet ince kıyılmış maydanoz
- 1 adet limon
- 2 kahve fincanı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz

### Hazırlanışı:

Börülcelerin iki ucu kesilerek ikiye bölünür, kaynayan tuzlu suda haşlanır. Tabağa alınan börülcelerin üzerinde 1 kepçe haşlama suyu gezdirilir. Kırmızı etli biber 200 derecelik fırında közlenir, sonra börülce ebadında şeritler halinde kesilerek börülcelere katılır. Piyaz şeklinde doğranan soğanlar da börülcelerin üzerine konur. Kabukları soyulmuş domatesler küp küp doğranarak, ince kıyım taze soğanlar ve maydanozlarla birlikte salataya karıştırılıp harmanlanır. Ayrı bir kapta limon suyu, ezilmiş sarımsak ve zeytinyağı karıştırılarak salatanın üzerinde gezdirilir.



Fotoğraf "Doctor" tarafından gönderildi. 03.06.2021