



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BÖRÜLCE TARATOR (MANİSA)

Manisa İl Kültür Müdürlüğü

Malzeme:

1 kg taze börülce,
5-6 diş sarımsak,
2 limonun suyu,
1,5-2 fincan zeytinyağı,
1 çorba kaşığı un,
biraz tuz.

Yapılışı :

Börülcelerin varsa kılçıkları ayıklanarak, 3-4 cm uzunluğunda doğranır. Az tuzlu suda haşlanarak süzülür. Sarımsaklar biraz tuz ile dövülür, çukur bir kap içinde limon suyu, zeytinyağı ve 1 çorba kaşığı un ilavesiyle iyice karıştırılır. Haşlanıp, süzölmüş ve soğutulmuş börülceler kapaklı bir kaba alınarak hazırlanan sos üzerine dökülerek en az birkaç saat dinlendirildikten sonra servis yapılır.