



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CANTALOUPE KAVUNLU ACILI BÖRÜLCE KAVURMA

- 200 gr taze börülce
- 1 adet canteloupe kavunu
- 3 adet domates
- 1 adet limon suyu
- 1 adet arnavut biberi
- 3 çay kaşığı kırmızı toz biber
- 5 yaprak kıvırcık
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ

Kavunu ikiye kesip çekirdeklerini çıkartın ve etli kısmını kabuğundan ayırın. Kavununun etli kısmını küp şeklinde doğrayın. Arnavut biberini çok ince olacak şekilde doğrayın.

Kavun dilimlerini ince şekilde doğranmış arnavut biberi, limon suyu, rendelenmiş lime (yeşil limon) kabuğu, bir tutam kırmızı toz biber ile 30 dakika marine edin.

Taze börülceleri ayıklayıp haşlayın. 2 yemek kaşığında haşlanmış börülceleri biraz kavurun.

Kıvırcık salatayı doğrayın. Domatesleri yarım ay şeklinde dilimleyin.

Kavrulmuş börülceleri tuzunu atıp servis tabağına alın. Üzerine doğranmış kıvırcıkları ve marine edilmiş acılı (cantoupe kavununu) koyun. Kenarlarına dilimlediğiniz domatesleri koyup servis yapın.

