



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CEVİZLİ DENİZ BÖRÜLCESİ

<https://migros.com.tr>

1 adet deniz börülcesi  
2 diş sarımsak  
2 yemek kaşığı sirke  
1/2 su bardağı zeytinyağı  
1 çorba kaşığı nar ekşisi  
1 çay kaşığı pulbiber  
100 gr. dövülmüş ceviz

Bir tencerede kaynayan suya deniz börülceleri ve sarımsağı ekleyin ve 9-10 dakika pişirin. Sos için bir kaba ceviz, zeytin yağı, nar ekşisi, sirke, pul biber ve suda haşlanan sarımsakları ekleyerek çırpın. Haşlanan deniz börülcelerini saplarından tutarak soyun ve hazırlanan sos ile servis edin.

