



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ TAZE BÖRÜLCE

Malzeme

250 gram taze börülce
küçük bir kuru soğan
1 çay kaşığı kabartma tozu (karbonat)
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 orta boy domates
2 diş sarımsak
1 su bardağı yoğurt
1 yemek kaşığı limon suyu
tuz
kırmızı toz biber

Yapılışı:

Börülceyi bir güzel gibi pişirin, delikli kepçe ile sıcak iken çıkartın, bir salata kabına alın, üzerine hemen 1 kaşık zeytinyağını dökün ve karıştırın. Domatesin kabuğunu soyun, küçük küpler halinde doğrayın, börülceye karıştırın. Sarımsağı soyun, ezin, limon suyu ile birlikte yoğurda katın, iyice karıştırın, börülcenin üzerine dökün. Kırmızı biberi ve kalan 1 kaşık zeytinyağını da döküp, sofraya getirtin.

[ML® Cevizli Ispanak için tıklayın](#)