



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DENİZ BÖRÜLCESİ

Malzeme:

1 bađ deniz börölcesi

1 adet limon

Yarım çay bardağı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı

2 diş sarımsak

Bir tutam karbonat

Derin bir tencerede suyu kaynatın. Börölceyi yıkayın ve kaynayan suya karbonatla birlikte atın. Börölce haşlanınca soğuk suyun altına tutun ve yumuşak kısmını sıyırarak alın. Sarımsakları havanda dövün, zeytinyağı ve limon suyuyla karıştırıp sosu hazırlayın. Börölcenin üzerine sosu döküp karıştırın. Ilık veya soğuk servis yapın.