DÜDÜKLÜDE ZEYTİNYAĞLI TAZE BÖRÜLCE

1 Yemek Kaşığı Sana Hamurişi
1 Kg. börülce
1 Tutam tuz, karabiber, toz şeker
1 Kahve Fincanı limon suyu
1 Yemek Kaşığı zeytinyağı

Börülceleri yıkayıp,ayıklıyoruz 2-3 e bölüp düdüklu tencerede pişiriyoruz, 1 tatlı kaşığı kadar toz şekerde ilave ediyoruz, pişince süzüyoruz ve üzerine 1 kaşık zeytinyağı, eritilmiş sana margarini, limon suyu, tuz istenirse biraz elma sirkesi ile sos yapıp börülcelerle harmanlıyoruz, ılık veya soğuk seris ediyoruz.

© lezzetler.com tarif no:78885 • adı:Düdüklüde Zeytinyağlı Taze Börülce • gönderen:tatlıkız • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:20