



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ BÖRÜLCÜL (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER

2 çorba kaşığı nar ekşisi

Tuz

200 gr. kuru börülce

1 çorba kaşığı un

1/2 su bardağı zeytinyağı

2 adet kuru soğan

YAPILIŞI

Börülce gecedan suda bekletilir. Bol suda 5 dk. haşlanır. Haşlarken üstünde toplanan köpükler alınarak temizlenir ve süzülür. Ayrı bir tencereye zeytinyağı konulup üzerine kıyılmış soğanlar ilave edilerek sarartılır. Daha sonra süzdürülmüş olan börülce katılarak üstünü kapatacak kadar sıcak su ve tuz eklenerek 5 dk. pişirilir. Yemeğin suyundan iki kaşık su alınarak içinde un karıştırılır. Bu karışım tencereye dökülüp 1 dk. daha pişirilir. Daha sonra nar ekşisi ilave edilerek iki taşım daha kaynatılır ve ateşten alınır. Soğutulup servis edilir.