



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ TAZE BÖRÜLCE

2 çorba kaşığı margarin
1/2 kg. kuzu kuşbaşı
1 kg. börülce
2 adet orta boy patates
3 adet orta boy domates
2 su bardağı su

Yağı eritin, üzerine etleri ilave edin, et suyunu bırakıp çekene dek soteleyin. Ardından üzerine börülceleri ilave edin. İri doğranmış patatesleri de ekleyip, 10 dakika daha soteleyin. Küçük doğranmış domatesleri, suyu ve tuzu katıp pişmeye bırakın.