



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI KURU BÖRÜLCE (AYDIN)

Aydın İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

500 gr. kuru börülce

2 adet soğan

1 çay kaşığı salça

1 çorba kaşığı kırmızı biber

1 çay kaşığı tuz

1,5 çay bardağı zeytinyağı

2,5 bardak su

Börülceler bir gün önceden suda bekletildikten sonra kaynatılır ve diğer malzemelerin ilave edilmesi için bekletilir. Ayrı bir tencerede zeytinyağı içerisinde ince kıyılmış soğan ve salça kavrulur. Kırmızı biber ve tuz ilave edilerek kaynatılan börülce tencerenin içine dökülür. 10-15 dk daha kaynatılan börülce ocaktan alınarak servis yapılır. daha çok kış aylarında yapılır.

[ML® Zeytinyağlı Börülce için tıklayın](#)