



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE BÖRÜLCE SALATASI

200 gr taze börölce
1 demet dereotu
1 demet maydanoz
1 orba kaşığı limon sirkesi
Yarım limonun suyu
1 diř sarımsak
2 orba kaşığı sızma zeytinyağı
Tuz

Börölceleri yıkayın. Kılıklarını ayıklayıp ortadan ikiye kesin. Tuzlu kaynar suda yumuşayana kadar haşlayın. Börölceleri soğuk sudan geçirin ve süzgece alıp suyunu süzün. Sarımsağı soyup tuzla iyice ezin. Limon sirkesi, limon suyu ve sızma zeytinyağını sarımsağın üzerine ilave edip karıştırın. Dereotu ve maydanozu temizleyip kıyın. Börölceleri servis tabağına alıp üzerine kıyılmış dereotu ve maydanozları serpiştirin. Limon sirkeli ve zeytinyağlı sosu üzerine gezdirip servis yapın.