



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU BÖRÜLCE SALATASI

Elif Korkmazel

- 1 su bardağı kuru börülce
- 1 demet taze soğan
- 2 adet sivri biber
- 1 adet kırmızı biber
- 1 demet maydanoz
- 5 çorba kaşığı zeytinyağı
- 6 çorba kaşığı nar ekşisi
- 2 çorba kaşığı sirke
- 1 çorba kaşığı pul biber

Akşamdan ıslattığınız kuru börülceleri süzün ve sabah yeni su koyup pişene kadar haşlayın. Sudan çıkarıp soğumaya bırakın. Taze soğanları, biberleri, maydanozu ince kıyıp haşlanmış börülceyle karıştırın. Zeytinyağı, nar ekşisi ve sirke ilave edip pul biber serpin. Sonra servis tabağına yerleştirip üzerine kıyılmış cevizlerle servis yapın.