



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

KURU BÖRÜLCE SALATASI

250 gr kuru börölce
Yarım demet maydanoz
Yarım demet dereotu
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 adet kuru soğan
1 adet taze kırmızı biber
1-2 adet yeşil biber
1 adet limon
Tuz

Kuru börülceleri bir gece önceden suda bekletin. Ertesi günü üzerini geçecek kadar su ilave ettiğiniz tencerede bir haşlayıp suyunu süzün. Limon suyu ilave ettiğiniz suda 15 dakika tekrar haşlayıp suyunu süzün. Biberleri ve soğanı küp küp doğrayın. Dereotu ve maydanozu ince kıyın. Hepsini börölce ile harmanlayın. Diğer tarafta zeytinyağı, limon suyu ve tuzu karıştırıp ilave edin.