



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY TAZE BÖRÜLCE SALATASI

MALZEMELER

1/2 KG BÖRÜLCE

4-5 DİŞ SARIMSAK

1/2 LİMON SUYU

1 TATLI KAŞIĞI ŞEKER

1 KAHVE FİNCANI ZEYTİNYAĞI

TUZ, KIRMIZIBİBER

250 GR. MANTAR (HAŞLANMIŞ)

3 SALÇALIK BİBER

3 ÇORBA KAŞIĞI

MISIR KONSERVESİ (HAŞLANMIŞ)

Börülceyi tencereye alıp üzerlerini iki parmak aşacak kadar su ile yumuşayana dek haşlayalım ve süzgece alıp suyunu süzelim içine haşlanmış ince uzun dilimlenmiş mantarları haşlanmış ve şeritler halinde doğranmış kırmızı biberleri haşlanmış mısırları ilave ederek servis tabağına alalım. Zeytinyağını, dövülmüş sarımsakları, limon suyunu, tuz ve kırmızıbiberi, şekeri bir kapta çırparak börülceyi üzerine gezdirelim. Ve servis yapalım. Çayın yanında da servis yapılabilir.

NOT: Mantarları limonlu su ile haşlarsanız kararmazlar.