



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖRİLİ BÖRÜLCE SALATASI

200 g kuru börülce
1/4 tatlı kaşığı tuz
12,5 cl tuzsuz tavuk suyu
2 bağ taze soğan (ayıklanıp, yaklaşık 2,5 cm boyunca kesilmiş)
1 1/2 çorba kaşığı limon suyu (taze sıkılmış)
1 çorba kaşığı sirke
1/2 çorba kaşığı süzme bal
1 1/4 tatlı kaşığı Köri
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
1 çorba kaşığı natürel zeytinyağı
1/2 tatlı kırmızı biber (sap ve çekirdekleri temizlendikten sonra, ince uzun çubuklar halinde kesilmiş)

Börülceleri soğuk su altında yıkayıp, büyük birtencereye koyarak, üstlerini 7,5 cm örtecek kadar su ekleyin (su yüzeyine çıkan börülceleri alıp atın). Tencereyi ateşe oturtup, suyu bir taşım kaynatın. Kaynamaya başladıktan, sonra börülceleri 2 dakika daha haşlayıp, ateşi kapatın. Tencerenin kapağını biraz aralık bırakarak kapatıp, börülceleri kapalı ocak üstünde 1 saat dinlendirin (ya da bu işlemler yerine, bir gece suda bekletilmiş börülce kullanın).

Börülceleri süzüp, yeniden tencereye koyarak, üstlerini 7,5 cm örtecek kadar su ekleyin. Tencereyi orta ateşe oturtup, kapağını sıkıca kapatarak (ara sıra açıp, su yüzeyinde oluşan köpükleri kaşıkla alıp atın), börülceleri yumuşayıncaya kadar (yaklaşık 45 dakika) pişirin. Tuzu ekleyip, börülceleri iyice yumuşayıncaya kadar (yaklaşık 15 dakika) pişirmeyi sürdürün (arada suyunu çekerse, biraz su ekleyin).

Bu arada bir kızartma tavasına tavuk suyunu koyup, tavayı kısık ateşe oturtarak tavuk suyunu ısıtın. Isınınca taze soğanları ekleyip, tavanın kapağını biraz aralık bırakarak kapatın ve karışımı sık sık karıştırarak, su aşağı yukarı bütünüyle buharlaşıncaya kadar (8 -10 dakika) pişirin. Tavayı ateşten alıp, soğanları bir salata kâsesine aktararak, bir kenara bırakın.

Küçük bir kâsede limon suyu, sirke, bal, curry ve karabiberi karıştırıp, zeytinyağını da ekleyerek bir kenara bırakın.

Tencereyi ateşten alıp, börülceleri bir süzgeçte süzün. Soğuk su altında çalkalayıp, yeniden süzdükten sonra, soğanların bulunduğu salata kâsesine aktarın. Tatlı biber çubuklarını ekleyip, üstlerine sosu dökerek iyice karıştırın. Salatayı buzdolabında en az 30 dakika soğutup, servis yapın.