



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU BÖRÜLCE PİYAZI

- 3 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Yemek Kaşığı soya sosu
- 3 Diş sarımsak
- Aldığı kadar tuz
- 3 Adet kırmızı biber
- 1 Demet taze soğan
- 4 Dal maydanoz
- Aldığı kadar karabiber
- 2 Kase Kuru Börülce
- 3 Yemek Kaşığı sirke
- 2 Yemek Kaşığı limon suyu

Börülceyi bir gece önceden ıslatıp tuzlu suda diri kıvamda haşlayın. Süzgece alın ve suyu tamamen süzülene kadar bekletin. Maydanoz ve taze soğanları yıkayıp ayıkladıktan sonra ince kıyın, biberi temizleyip zar şeklinde doğrayın. Börülceyi derin bir kaba aktarın ve doğradığınız malzemelerle birlikte karıştırın. Sos için gereken malzemelerden arzu ettiğiniz miktarda ilave edip tatlandırdıktan sonra yarım saat kadar dinlendirin üzerine eritilmiş soğutulmuş sana margarin dökün.
