



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU BÖRÜLCE SALATASI

1,5 su bardağı haşlanmış börülce
Yarım su bardağı haşlanmış mısır
6-7 dal maydanoz
5-6 dal taze soğan
7 tane kurutulmuş domates
1 limon
1 yemek kaşığı zeytinyağı
2 yemek kaşığı nar ekşisi
Kimyon, karabiber, pul biber, tuz

Yapılışı: Börülceleri fazla yumuşamasına izin vermeden 45 dakika, tuzlu suda haşlayın. Suyunu süzün ve soğumaya bırakın. 15 dakika ılık suda beklettiğiniz domatesleri, maydanozu ve taze soğanı ince ince doğrayın. Son olarak bütün malzemeleri bir kaptaki karıştırarak limon suyu ve baharatları da ilave edin. Salatanızı servise hazır!

