



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU BÖRÜLCE SALATASI

- 2 su bardağı kuru börülce
- 1 Kuru soğan
- 4 adet taze soğan
- 1/3 Demet maydanoz
- 3 Kaşık zeytinyağı
- 2 Kaşık Limon suyu ve tuz
- 2 Adet domates

Bir gece önceden ıslattığınız börülceleri süzüp bir tencereye alınız. Üzerini 2-3 parmak geçecek kadar su ilave edin bir kuru soğanı bir kaç parçaya bölüp tuzu da atarak 20 dakika kaynatın ve sıcakken kepçe ile salata kabına alıp üzerine zeytinyağını dökerek iyice karıştırın. Diğer tarafta küp küp doğradığınız domates, biber ve taze soğanları ince ince kıydığınız maydanozları da börülceye katarak karıştırın ve karışıma limonu da sıkarak servis tabağına alın.

