# TARATOR SOSLU BÖRÜLCE

Malzeme:
200 gr taze börülce
Sosu İçin :
60 gr dolmalık fıstık
80 gr süt
160 gr beyaz ekmek
1 çorba kaşığı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı
Tuz

Börülceyi ayıklayıp kaynar suda haşlayın. Süzüp servis tabağına alın. Tarator sos için, tüm malzemeyi blenderden geçirip, püre haline getirin. Sosu börülcenin üzerine döküp bir miktar zeytinyağı ile birlikte servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:48804 • adı:Tarator Soslu Börülce • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:26