



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARATORLU BÖRÜLCE (MUĞLA)

Muğla Valiliği

1 kg taze börülce
2-3 adet domates
5-6 diş sarımsak
1 adet kuru soğan
1,5 yemek kaşığı un
1-1,5 yemek kaşığı nar ekşisi, koruk suyu ya da limon suyu
1 yemek kaşığı salça
1 yemek kaşığı toz kırmızı biber
1 çay bardağı zeytinyağı

Börülceler yıkanır, kılçıkları temizlenir, doğranır. Bir tencerede kaynatılan suya atılarak haşlamaya alınır. Harcı için soğan ve domatesler doğranır, sarımsaklar soyulur. Yayvan bir tencerede ısıtılan yağda sırayla eklenen soğan, sarımsak, un, salça, domates ve toz kırmızı biber kavrulur. Ekşisi ve üzerini hafif örtecek kadar börülcelerin haşlandığı sudan ilave edilir. Harç iyice özleşince içine börülceler de katılır, tuz atılır. Börülceler zaten haşlanmış olduğu için sekiz-on dakika kadar sonra yemek hazırdır. Bu yemek aynı şekilde hazırlanan harcın içinde börülceleri çiğden ekleyip kavurarak da pişirilebilmektedir. Börülce ekşilemesi hem sıcak hem soğuk servis edilebilir.

Not: Börülce ekşilemesi ve teltorlu börülce olarak da adlandırılan taratorlu börülce hem ev hem çarşı mutfağında genelde yaz aylarında yapılan geleneksel bir yemektir. Aynı yemek fasulye, bakla, bezelye gibi sebzelerle de yapılabilir.

