



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE BÖRÜLCE SALATASI

500 g Taze Börülce
2 Adet kapyra biber
4 Diş Sarımsak
4 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
2 Çorba Kaşığı Sirke
1 Çay Kaşığı Tuz

Börülcelerin başlarını keselim, varsa kılçıklarını çıkararak ayıklayalım. Uzun olanları ortadan kırarak küçütelim. Yıkayalım ve geniş bir tencereye yerleştirelim, üzerlerini 2-3 parmak geçecek kadar suyla dolduralım. Hafif diri kalacak şekilde haşlayalım. Suyunu süzüp hemen soğuk suya [?]hatta buzlu suya- aktaralım. Böylece gevreklikleri kaybolmayacak ve canlı yeşil renkleri korunacaktır.

Kapyra biberleri közleyelim, torbaya koyup ağzını kapatalım ve 1-2 dakika bekletelim. Torbadan çıktıklarında kolayca soyulacaklar. Saplarını ve çekirdeklerini çıkarıp börülcelerin boylarına uygun şekilde dilimleyelim. Börülceleri ve biberleri geniş kaba alalım. Sarımsağı tuzla dövelim. Zeytinyağı ve sirkeyle karıştırıp salatanın üzerine dökelim. Harmanlayıp kapaklı bir kaba aktaralım ve buzdolabında 1 saat kadar bekletelim. Ardından ikram edebiliriz.

