



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TERATORLU TAZE BÖRÜLCE SALATASI

750 gram taze börülce  
2 kahve fincanı zeytinyağı  
1 çorba kaşığı tuz  
1 kahve fincanı limon suyu  
2 diş sarımsak  
100 gr. fıstık (2 kah. fincanı)  
tuz  
200 gr. iç ekmek (2 dilim)  
1 kahve fincanı su.

1) Bir tencereye su doldurduktan sonra buna, 1 çorba kaşığı tuz ilâve ederek kaynamaya bırakmalı, su kaynayınca buna, kenar kılıkları ayıklanmış ve yarımşar parmak uzunluğunda parçalara kesilmiş 750 gram taze börülce ilâve ederek, börülceler yumuşakça bir hal alıncaya kadar haşlanmaya bırakmalıdır.  
2) Börülceler haşlanınca, bunları bir süzgeçten geçirmek suretile suyunu döktükten sonra bir tabağa almalı ve üstlerine hazırlanmış ve içine 1 kahve fincanı su katarak hafifçe sulandırılmış fıstık teratoru dökmeli ve servis yapılmalıdır.

[ML® Börülce Salatası için tıklayın](#)