



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI BÖRÜLCE

1 adet orta boy soğan
1 çay bardağı sıvıyağ
1 kg börülce
1 adet büyük boy havuç
1 adet kesmeşeker
2 su bardağı su
Tuz
Üzerine:
Yarım demet dereotu

Bir tencereye sıvıyağı koyup, yemeklik doğranmış soğanı hafifçe pembeleştirin. Üzerine ayıklanmış ve yıkanmış börülceleri ilave edip, birkaç dakika soteleyin. Daha sonra rendelenmiş havucu da ekleyip, birkaç dakika daha sote edin. Tuzu ve şekeri ekleyin. Ardından 2 bardak suyu koyup 45 dakika pişirin. İnce kıyılmış dereotu ile süsleyip servis yapın.

[ML® Zeytinyağlı Börülce için tıklayın](#)