



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNYAĞLI DENİZ BÖRÜLCESİ

1 demet deniz börülcesi  
1 adet limon  
2 yemek kaşığı zeytinyağı  
2 diş sarımsak  
1 çay kaşığı tuz

Börülceleri derin bir kabın içerisinde zedelemeyen ve kırmadan bol suyla yıkayın ve derin bir tencereye yerleştirip bol suda haşlayın. Bu esnada sarımsakları tuzla karıştırarak cılk olana kadar dövüp limon suyu ve zeytinyağı ile karıştırın. Haşlanmış börülcelerin kök kısmından bir elinizle tutup diğer elinizle kök kısmında uca doğru sıyırarak çekin. Böylelikle yenen yeşil kısmı kılıçından kolayca ayrılacaktır. Servis tabağına koyup hazırladığınız sarımsaklı sosu üzerine döküp güzelce karıştırın.