



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI TAZE BÖRÜLCE

25 Gr Sana Klasik
1 Kg. taze börülce
4 Adet Domates
2 Adet soğan
2 Diş sarımsak
1 Yemek Kaşığı toz şeker

Börülcelerin uçlarında ve yanlarında bulunan lifler ayıklanır, fasulye gibi üçe veya dörde bölünerek doğranır. İnce kıyılmış soğanlar zeytinyağı ile kavrulur. Kavrulan soğanların üzerine yıkanmış börülceler ve kuşbaşı doğranmış domatesler ilave edilir. Üzerine tuz ve biber ilave edilerek kavurmaya devam edilir. 10 dk kadar kavurduktan sonra 2 bardak su ilave edilerek 15-20 dk daha kaynatılarak ocaktan alınır ve sıcak servis yapılır.