



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ACEBEK

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
2 Adet kırmızı salcalık biber
250 gr ince borulce
2 Diş sarımsak
50 gr antep fıstığı
1 Adet limon suyu

Börölceyi yıkayın . Saplarını varsa kılıcıklarını ayıklayın. Tencereye SANA MARGARİNİ koyun eritin börölceleri biraz kavurun üzerini örtecek kadar su, çok az tuz ve 3-4 damla limon suyu ile ; yumuşayınca kadar haşlayın. Süzerek sudan çıkarın. üzerine hemen limon suyu Diğer yanda Kırmızı biberleri közleyin. kabuklarını ve çekirdeklerini ayıklayın. Ya incecik kiyin ve kiyilmiş fıstık , ezilmiş sarımsak, 1-2 kasık yağ ve biraz tuzla karıştırın, servis tabagina aldığınız börölcenin üzerine yayın. Veya kızanmış biber ve fıstıkları aynı şekilde rondo da pure yapın. Börölcenin üzerine gezdirin.