



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACILI BÖRÜLCE

- 1 demet taze soğan
- 1,5 su bardağı kuru börülce
- 1 adet soğan
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 demet maydanoz
- 5 adet ceviz içi
- 1 adet limon
- 3 diş sarımsak
- 1 çorba kaşığı sumak
- 1 tatlı kaşığı acı pul biber

Haşlanmış börülceyi derin bir kabın içine koyun. Üzerine kıyılmış maydanozu, sarımsağı rendeleyin. Soğanları da ince ince kıyıp içine ekleyin.

Zeytinyağı ve limon suyunu ekleyerek karıştırın. Börülcelerin üzerine bu karışımı dökün. İçine ceviz içi, kıyılmış maydanoz ve istediğiniz baharatları ekleyip karıştırın. Servis tabağına alıp ikram edin.