



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACILI BÖRÜLCE

<https://www.kumtel.com>

1 soğan
2 kırmızı dolma biber
2 kereviz sapı
2 diş sarımsak
400 gr haşlanmış börülce
70 gr mısır
Acı biber
Kimyon, pul biber, tuz, karabiber
400 gr domates
50 gr kinoa
1 misket limonu
15 gr kişniş

Küp küp doğranmış kereviz, biber soğan ve sarımsakları biraz zeytinyağı ile airfryera uygun bir kap ile sepete koyun.

Sebzeler yumuşayana kadar pişirin.

Haşlanmış börülceleri, mısırı, baharatları ve küp doğranmış domatesleri sebzelere ilave edin ve karıştırın.

Üzerlerini kapatacak kadar su ekleyin ve börülceler yumuşayana kadar pişirin.

Acı biber ve kinoaı ekleyin ve kinoa yumuşayana kadar tekrar pişirin.

Piştikten sonra tuz ve karabiberi ekleyin.

Misket limonu dilimleri ve kişniş ile servis edin.

