



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERLİ BÖRÜLCE

1 kg taze börölce
250 gr tatlı sivri biber
2 adet kuru soğan
2 adet domates
1 ay kaşığı toz şeker
2 ay kaşığı tuz
1 ay bardağı zeytinyağı
1 ay bardağı su

Börölce bir kaç parçaya kesilir, biber de aynı büyüklükte doğranır. Soğan ince kıyılır. Dödüklü tencereye konur, tuz eklenir, gevşeyene kadar ovulur. Üzerine rende domates, şeker, tuz, zeytinyağı eklenir, karıştırılır. Dödüklünün kapağı kapatılır. 7 dakika pişirilir. Ilık ya da soğuk olarak servise sunulur.