



BÖRÜLCE BÖREĞİ (DENİZLİ)

Denizli İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

- 3 adet kuru yufka
- 1 çay bardağı yağ
- Yarım kilo börülce
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

1 çay bardağı yağ ile ufalanmış kuru yufkalar 15 dakika karıştırılarak kızartılır. Börülceler haşlanır. Haşlanan börülceler kızartılmış yufkaların içine ilave edilip, 5 dakika daha karıştırılır. Birer çay kaşığı tuz ve karabiber ilave edilir. Sıcak olarak turşu ile servis yapılır.

