



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BÖRÜLCE FAVASI

1 su bardağı kuru börülce
2 diş sarımsak
1 çay kaşığı kırmızı toz biber
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı tuz
Yarım su bardağı zeytinyağı

Kuru börülceler 8-9 saat önceden ıslatılır. Ertesi günü suyu dökülür. Yeni su ilave edilir. (2,5 su bardağı su)
Tamanen yumuşayana kadar haşlanır. Ocaktan alınır, yarım saat kadar ılıtılır. Kalan suyu dökülmeden üzerine sarımsak, zeytinyağı, tuz, toz biber ve kimyon ilave edilir. Bşenderle macun gibi olana kadar çekilir. Garnitür olarak sofraya getirilir.
