



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BÖRÜLCE HUMUSU

1 kase kuru börölce
1 adet kuru soğan
1 kahve fincanı tahin
1 kahve fincanı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım limon
Maydanoz

Börölce yıkanır, düdüklüye konur, üzerine doğranmış soğan eklenir ve üzerini 1 parmak geçecek kadar su konur. Düdüklüde pim çıktıktan sonra 20 dakika haşlanır. Sonra blenderden geçirerek püre yapılır. Üzerine tahin, zeytinyağı, limon, tuz ve pul biber eklenir, karıştırılır. Servis tabağına aktarılır. Kıyılmış maydanozla süslenir.