



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖRÜLCE PİLAKİ (DÜDÜKLÜ)

2 su bardağı börülce
1 çay bardağı kadar zeytinyağı
1 yemek kaşığı salça
1 adet soğan
1 adet havuç
1 adet limon
½ demet maydanoz
tuz, karabiber

Börülceyi akşamdan ıslatın. Soğanı yemeklik doğrayın. Dödüklüye yağı koyun ve soğanı çok az kavurun..Salçayı ekleyin.Havucu küp küp doğrayın; dödüklüye ekleyin. Börülceyi, tuz karabiberi, yarım limon suyunu ve yeteri kadar suyu ekleyip dödüklünüzün kuru fasulye pişirme süresinin yarısı kadar bir süre pişirin. Pişince kalan yarım limonu ve kıyılmış maydanozu ekleyin. Ilık olarak servis yapın.

[ML® Börülce Pilakisi için tıklayın](#)

[ML® Börülce Pilakisi Videosu](#)