BÖRÜLCE PİLAKİ

1 su bardağı kuru börülce
1 adet havuç
1 çay bardağı zeytinyağı
1 adet soğan
1 çay kaşığı şeker
2 çay kaşığı tuz
1 çay bardağı su
Yarım demet maydanoz

Börülce akşamdan ıslatılır, ertesi günü haşlanır. Soğan ince doğranır, zeytinyağında pembeleştirilir. Üzerine yarım daire şeklinde doğranmış havuç, şeker ve tuz eklenir. Kapak kapatılır 10 dakika pişirilir. Sonrasında börülce ve su eklenir, bir taşım pişirilir. Ilıyınca servis tabağına aktarılır. Üzerine kıyılmış maydanoz serpilir.

© lezzetler.com tarif no:118656 • adı:Börülce Pilaki • gönderen:Göksen • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:43