



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖRÜLCE PİLAKİ

1 su bardağı kuru börülce
1 orta boy soğan
4 diş sarımsak
1 orta boy havuç
1 iri domates
2 sivri biber
4 yemek kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı toz şeker
tuz
karabiber
yarım demet dereotu

Börülceyi bir gece önceden ıslatın, süzüp soğuk tuzlu suya koyun, kaynamaya başlayınca üzerindeki köpükleri bir kevgirle alın, yumuşayınca kadar haşlayın, süzün. Soğanın kabuğunu soyun, çentim. Sarmısakları soyun, çentim. Havucun üstünü kazıyın, küçük küpler şeklinde doğrayın. Domatesin kabuğunu soyun, çekirdeklerini atın, küp şeklinde doğrayın. Biberlerin sapını kesin, tohumlarını boşaltın, bir santim uzunluğunda yuvarlaklar olarak doğrayın. Tencereye iki kaşık zeytinyağını koyun, soğan, sarımsak ve havuçları beş dakika süre ile kavurun, domates, sivri biber, toz şeker, tuz, karabiber ve bir su bardağı sıcak su ekleyin. Tencere kaynayınca haşlanmış börülceleri ilave edin, ateşi kısıp 15 dakika daha pişirin. Ocağı söndürünce kalan iki kaşık zeytinyağını ve dereotunu serpin, karıştırıp kapağını kapatın ve soğumaya bırakın. Domates yeterince ılık suda eriteceğiniz 1 yemek kaşığı domates salçası da koyabilirsiniz.

[ML® Börülce Pilakisi için tıklayın](#)

[ML® Börülce Pilakisi Videosu](#)