



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖRÜLCELİ SALATA

250 gram taze börülce
100 gram mantar
1/4 limonun suyu
2 adet haşlanmış kırmızı biber
3 çorba kaşığı konserve mısır
Yarım çay bardağı sıvıyağ
Tuz

Börülceleri ayıklayıp, yıkadıktan sonra tencereye aktarın. Üzerini aşacak kadar sıcak su ve 1 tatlı kaşığı tuz ilave ederek haşlayın. Daha sonra haşladığınız börülceleri soğuk su dolu bir kaba alarak 5 dakika bekletin. Mantarları ince doğrayıp limonlu suda haşlayın. Kırmızıbiberleri de ince uzun doğrayın. Börülceleri delikli kepçe yardımı ile sudan çıkarın. Bir kapta börülceleri, mantarları, kırmızıbiberleri, mısırı, sıvıyağı ve tuzu karıştırın. Servis tabağına alarak servis yapın.