



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BÖRÜLCE SALLAMASI

1 kilo taze börölce  
Yarım çay bardağı koruk (olmamış üzüm suyu) veya limon suyu  
1 çay kaşığı tuz  
1 çay kaşığı şeker  
Yarım çay bardağı zeytinyağı  
3 diş sarımsak  
1 adet közlenmiş kapy biber

Börölcelerin kenarlarındaki kılıçları temizledikten sonra yıkayıp süzün. Kaynar suda 15 dakika haşlayın. Daha sonra süzün.

Koruk suyu, şekerini, tuzu, sarımsakları ve zeytinyağını börölcelerin üzerine döküp harmanlayın.

En son zar şeklinde doğranmış kapy biberi ilave edin. Karıştırıp servis yapın.

