



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖRÜLCE TARATORU (YENİPAZAR AYDIN)

Yenipazar Belediyesi

1 kg taze börülce

1 baş sarımsak

1/2 su bardağı zeytinyağı (arzuya göre azaltılıp çoğaltılabilir)

Ekşi (limon, nar veya koruk ekşisi) miktarı isteğe göre

Börülce haşlanıp, süzülür. Soğuyunca bir kaba alınır. Bir baş sarımsak soyulduktan sora 1 tatlı kaşığı tuzla birlikte havanda dövülür. Dövülen sarımsakların içine azar azar zeytinyağı dökülerek sarımsaklara yedirilir. Koyu bir karışım elde edilir. Arzuya göre istenilen ekşi ilave edilir. Koruk (üzümün ermemiş hali) koyulacak ise 3-4 salkım yeterlidir. Koruğun dövülerek suyu çıkartılır. Ekşi, zeytinyağlı sarımsak sosuna eklenir. Sos haşlanan börülcelerin üzerine örtecek şekilde dökülür.

Not: Koruk bulunmayan yerlerde limonla ve nar ekşisiyle yapılır. Yöremizde yaz aylarında yetiştiği için koruk suyuyla yapılır. Yapılan taratorun en az 4-5 saat dinlenip emişmesi gerekir.

