



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖRÜLCE YEMEĞİ

- 1 su bardağı börülce fasulye
- 1 adet kuru soğan
- 2 adet yeşil biber
- 1 adet havuç
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 5 su bardağı sıcak su
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı toz kırmızı biber
- 1 çay kaşığı karabiber

Bir gece önceden börülceleri ıslayın. Ertesi gün börülceleri yıkayın üzerini geçecek kadar su koyup tencerenin kapağını kapatıp börülceler yumuşayana kadar kaynamaya bırakın. 15 dakika kadar pişirin. Ayrı bir tencerede yağı kızdırın. İnce doğradığınız soğanları alıp pembeleşinceye kadar kavurun. Biber ve havucu kavurmaya devam edin. Salçayı ekleyip 4 dakika kadar kavurduktan sonra suyunu ekleyip pişirdiğiniz börülceleri tencerenin içerisine ekleyin. Baharatları ekleyip karıştırıp tencerenin kapağını kapatın 20 dakika pişirmeye bırakın. Sıcak olarak servis edin.

