



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## BÖRÜLCENİN DONDURULMASI

Taze börülceyi kış mevsiminde de afiyetle yemek için derin dondurucunuzda saklayabilirsiniz. Kışa hazırlık anlamında derin dondurucuya börülce koymak istiyorsanız sebzenizi şoklama yöntemiyle hazırlamanız gerekir. Şoklama yapmak için derin bir tencerede bol su kaynatın ve ayıkladığınız börülceleri suya atın, 4-5 dakika haşlayın. Börülceleri kevgir yardımıyla tencereden çıkarın ve buzlu soğuk suya atın. Börülceleri buzluktan çıkardığınızda tekrar pişireceğiniz için hafif diri kalmaları önemli. Soğuyan börülceleri artık buzdolabı poşetlerine doldurabilirsiniz. Salatalık börülce için daha az, zeytinyağlı börülce için daha fazla miktarda börülceyi buzdolabı poşetine doldurarak poşetin havasını alın ve derin dondurucunuzda saklayın. Dondurulmuş taze börülceyi 1 sene boyunca derin dondurucunuzda saklayabilirsiniz.

