



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## CEVİZLİ BÖRÜLCE

- 1 su bardağı buru börülce
- 1 çay bardağı ceviz içi
- 3 adet taze soğan
- Yarım çay bardağı zeytinyağı
- 1 adet limon suyu
- 4 çorba kaşığı nar eksisi
- 10 adet yeşil zeytin
- 1 demet dereotu
- 4 adet sivri biber

Börülceyi bir gece önceden suya koyup sabah suyunu dökün. Tencereye börülceleri koyup üzerini geçecek kadar su koyun 35 dakika pişirin. Suyunu süzüp soğuk sudan geçirip soğutun. Üzerine kıyılmış dereotu, maydanoz, taze soğan, sivri biberi koyup harmanlayın. Son olarak nar ekşisi, limon suyu ve zeytinyağını koyup harmanlayın, servis tabağına alın. İsterseniz marul yapraklarıyla da servis yapılabilir.