



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ BÖRÜLCE SALATASI

500 gram börülce
Yarım çay bardağı sirke
Yarım çay bardağı zeytinyağı
3-4 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı tuz
3 adet közlenmiş kırmızı biber
100 gram dövülmüş ceviz

Börülceleri yıkayıp ayıklayın, kenarındaki kılçıklarının tamamen çıkmış olmasına dikkat edin. Her birini 2-3 parçaya ayırın.

Kıyık biberleri ocak üzerinde közleyin, kabuklarını soyun. Biberlerin içlerini temizleyip ve istediğiniz büyüklükte doğrayın.

Börülceleri hiç su ilavesi yapmadan tencereye koyun, kısık ateşte yakmadan yumuşayınca kadar pişirin.

Pişen börülceleri tencereden alın ve soğuk su dolu bir kaba koyun. (Böylelikle yeşil renklerini korurlar).

Soğuk sudan çıkarıp süzdüğünüz börülceleri çukur bir kaseye alın, köz biberlerle karıştırın.

Başka bir kasede karıştırdığınız zeytinyağı, sirke, ezilmiş sarımsak ve tuzu üzerine dökün, ezmeden karıştırın ve servis tabağına alın. Üzerine bol dövülmüş ceviz serpin ve servis yapın.

