



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ DENİZ BÖRÜLCESİ

- 3 yemek kaşığı margarin
- 1/5 kilo deniz börülcesi
- 1 su bardağı ince çekilmiş ceviz içi
- 1 adet limonun suyu
- 4 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı kırmızı pul biber

Börülcelerin kök kısımlarını kesip atın ve akan suyun altında iyice yıkayın. Börülceyi geniş bir tencerede kaynayan suda, tencerenin kapağını kapatmadan 18-20 dakika, iyice yumuşayınca kadar haşlayıp süzün. Kök kısımlarından çekerek içlerindeki beyaz şeritleri çıkarın. Kılçık kısımlarını ayıkladığınız börülceleri salata tabağına alın.

Üzerine 1 su bardağı ince çekilmiş ceviz içi ekleyin.

Diğer taraftan, sosu hazırlamak için; limon suyu, ertilmiş margarin, 1 çay kaşığı kırmızı pul biber ve dövülmüş sarımsakları küçük bir kaseye koyup çatal yardımıyla çıpın.

Hazırladığınız bu sosu salatanın üzerine gezdirin. Salatayı sosla iyice karıştırdıktan sonra servise sunun. İsterseniz üzerine yoğurt gezdirerek de servise sunabilirsiniz.