



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ DENİZ BÖRÜLCESİ SALATASI

[Sahrap Soysal](#)

2 demet deniz börülçesi (170 gr x 2 adet)
1 adet iri boy pembe domates (çok minik küp doğranmış)
1 su bardağı iri çekilmiş ceviz içi
Sos için:
6-7 yemek kaşığı sızma zeytinyağı
1 diş dövülmüş sarımsak
1 adet limonun suyu
1 yemek kaşığı nar ekşisi
1 çay kaşığı toz şeker, kırmızı toz biber

Deniz börülcelerini hiç yıkamadan, büyük bir tencereye koyduğunuz ve kaynayan 3 litre suyun içine atın. Ağzını kapatıp orta ısıda yaklaşık 15-18 dakika pişirin. Elinizle kontrol edin, yeşil kısımlarının iyice yumuşaması gerekir. Geniş bir kabın içine soğuk su koyun ve 7-8 parça buz küpü atın. El süzgeciyle börülceleri süzüp alın ve buzlu suya atın. Birkaç dakika sonra yeşil kısımlarını yukarıdan aşağıya doğru sıyırıp alın. Kılçık gibi sert kısımlarını atın. Tüm yeşillikleri bir tabakta toplayın. Üzerine domates ve cevizi serpiştirin. Sos için bir kasede tüm malzemeleri çatalla iyice çirpin ve salatanın üzerine gezdirin. Karıştırıp servise sunun.

Not: Deniz börülçesi kendiliğinden tuzlu olduğu için hiç tuz kullanmıyoruz.

