



DENİZ BÖRÜLCESİ (ÇANAKKALE)

Çanakkale İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

- 1 demet deniz börülcesi
- 2 adet domates
- 2 diş sarımsak
- Yarım limon
- 1 çay kaşığı tuz
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 lt su

Deniz börülceleri suda haşlandıktan sonra kılçıklarından temizlenir ve tabağa alınır. Dövmüş sarımsak ve rendelenmiş domates ile karıştırıldıktan sonra, zeytinyağı ve tuzla harmanlanarak, servis tabağına alınır. Üzerine limon sıkılarak servis edilir.

