



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DENİZ BÖRÜLCESİ SALATASI (BODRUM MUĞLA)

Bodrum Belediyesi

1 kg deniz börülcesi
8 diş sarımsak
2 tane orta büyüklükte limon
1 kahve fincanı zeytinyağı
Tuz

Deniz börülcesini iyice yıkadıktan sonra (kökleri kesmeden) geniş bir tencere içersine koyulur ve yaklaşık olarak 2 kg kaynamış su ilave edilerek orta dereceli ateşte 20 dk. kaynatılır. Haşlanan deniz börülcesi süzgeçe alınarak üzerine soğuk su dökülerek soğutulur. Soğuma işlemi gerçekleşikten sonra Deniz Börülceğini köklerinden tutarak temiz bir servis tabağına sıyrarak köklerinden ayırırız. Üzerine sarımsakları rendeleyip limon ve yağını koyup servise hazır hale getiririz.

