



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DENİZ BÖRÜLCESİ SALATASI (İZMİR)

İzmir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 demet deniz börülcesi

Sosu için:

1 çorba kaşığı sirke

3 diş sarımsak

½ taze sıkılmış limon suyu

½ çay bardağı zeytinyağı

Sosu için; sarımsakları soyun ve ezin. Taze limonu sıkın. Tüm sos malzemelerini büyükçe bir bardakta karıştırın. Börülcelerin kök kısımlarını kesin Yeşil kısımlarını güzelce yıkayın Büyükçe bir tencereye su ilave edin ve kaynatın Kaynamış suyun içine börülceleri ekleyin. Kaynamaya başladıktan sonra tencerenin kapağını kapatın. (taşımamaya dikkat etmek gerekiyor) Yaklaşık 10dk haşlayın. Haşlanmış börülceleri kevgirle akan suya tutun ve süzgeçte süzölmeye bırakın. Süzölen Deniz Börülcelerini tek tek yeşil kısımlarını liflerden ayırıp, servis tabağına alın. Üzerine sosu gezdirin ve servis yapın.

