



DENİZ BÖRÜLCESİ SALATASI (İZMİR)

<https://www.acunn.com>

1 demet deniz börülcesi
5 yemek kaşığı limon suyu
5 yemek kaşığı zeytinyağı
1 diş sarımsak

Tuz kullanacaksanız kontrollü bir şekilde kullanmanızı tavsiye ederiz.
1 demet deniz börülcesini kahverengi saplarından temizleyip tencereye koyun.
15 dakika haşlayın.
Börülceler başlanırken zeytinyağı, limon ve sarımsak sosunu hazırlıyoruz.
Haşlanan deniz börülcelerini süzgece alın ve sudan geçirin.
Sonra deniz börülcesinin dallarının üst kısmından tutup aşağı doğru çekiyoruz.
Kılçıklardan ayırma işlemi gerçekleştikten sonra ayıklanan börülceleri bir kaba alıp üzerine sosunu ekleyip karıştırıyoruz.

