



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DENİZ BÖRÜLCESİ SALATASI

1/4 kg körpe deniz börülcesi
1 diş sarımsağın püresi
1 tutam deniz tuzu
1 tatlı kaşığı koruk suyu
1 adet kırmızı salçalık etli biber
Bir kaç dal dereotu
2 çorba kaşığı sıvı yağ

Deniz börülcesi yıkanıp ayıklandıktan sonra kaynar suda fazla yumuşamadan haşlanır ve buzlu suya atılır sonra süzülür.

Börülceler soğuyunca yavaşça sap kısımlarından çekerek ayıklanır.

Tabağa alınan börülceler yağ ile tavada tuzu atılıp az sotelenir, sarımsak püresi, koruk suyu eklenip karıştırılır, servis tabağına ince çubuk şeklinde doğranmış kırmızı biberler ve dereotu dalları ile süslenip servis edilir.

