



DENİZ BÖRÜLCESİ SALATASI

1 demet deniz börülcesi

Sosu için:

Yarım çay bardağı zeytinyağı

5 yemek kaşığı limon suyu

1 yemek kaşığı kırmızı pul biber

1 diş sarımsak

Derin bir tencere kaynar suya çamurlu bölgelerini kestiğiniz börülceleri atın ve yaklaşık 30 dakika haşlayın.

Bir süzgece alıp soğumaya bırakın.

Soğuyunca deniz börülcesinin dallarının üst kısmından tutup aşağı doğru çekin.

Sosu için ise gerekli olan tüm malzemeleri bir kasede karıştırıp börülcelerin üzerine dökün.

