



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DENİZ BÖRÜLCESİ SALATASI

<https://www.aksam.com.tr>

1 demet deniz börülcesi
Yarım çay bardağı limon suyu
2 yemek kaşığı zeytinyağı
2 diş sarımsak

Deniz börülcesi tarifi için önce deniz börülcelerinin kök kısımlarını kesip ayıklayın. Ardından bol suda yıkayın ve bir tencereye alın.

Üzerlerini geçecek kadar sıcak su koyup börülceler yumuşayana kadar pişirin.

Suyunu süzün. Ardından rengini kaybetmemesi için soğuk sudan geçirin.

Dallarını elinizle sıyırıp çalı kısmından ayırın. Deniz börülcelerini bir servis tabağına alın.

Başka bir kapta limon, ezilmiş sarımsak ve zeytinyağını karıştırın. Sosu börülcelerle karıştırın. Deniz börülcesini dolaba koyduğunuzda soğuk da tüketebilirsiniz.

