



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

DENİZ BÖRÜLCESİ SALATASI

2 demet deniz börülcesi
3 diş sarımsak
Yeterince Zeytinyağı
Limon
Tuz

Deniz börülcelerini bol suda bekletip yıkayın. Tencerede kaynamakta olan suya atıp 15 dakika haşlayın. Suyunu süzdükten sonra börülceleri köklerinden tutup kılıcıklarını tek tek sıyırın. Ayıkladığınız deniz börülcelerini servis tabağına alın, üzerine zeytinyağı, sarımsak, limon ve tuz ile hazırladığınız sosu dökerek karıştırın.

