



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ BÖRÜLCE SALATASI

½ kilo börülce
4-5 diş sarımsak
Yeterince Zeytinyağı, tuz
3 domates
Bolca limon suyu

Yıkayıp, ayıkladığınız börülceleri fazla uzun olmayacak şekilde doğrayın. Kaynayan suya börülceleri ve domatesleri atın, yumuşayana kadar haşlayın. Börülceler pişince suyunu süzdürerek geniş bir kaba alın. Haşladığınız domateslerin kabuklarını soyup doğrayın. Kasede zeytinyağı, ezilmiş sarımsak, limon ve tuzu iyice karıştırın. Hazırladığınız sosu, soğuyan börülcelerin üzerine dökün. bir süre bekledikten sonra servis yapın.
