



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜDÜKLÜDE ZEYTİNYAĞLI TAZE BÖRÜLCE

- 1 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
- 1 Kg. börülce
- 1 Tutam tuz, karabiber, toz şeker
- 1 Kahve Fincanı limon suyu
- 1 Yemek Kaşığı zeytinyağı

Börülceleeri yıkayıp,ayıkliyoruz 2-3 e bölüp düdüklü tencerede pişiriyoruz, 1 tatlı kaşığı kadar toz şekerde ilave ediyoruz, pişince süzüyoruz ve üzerine 1 kaşık zeytinyağı, eritilmiş sana margarini, limon suyu, tuz istenirse biraz elma sirkesi ile sos yapıp börülcelerle harmanlıyoruz, ılık veya soğuk seris ediyoruz.