



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ KURU BÖRÜLCE

300 gram börülce
300 gram koyun eti (döş veya kuyruk sokumu tarafından)
1 kahve fincanı domates salçası
1 baş soğan
1 tutam toz tarçın
5 çorba kasığı zeytinyağı
Yeteri kadar et suyu
Tuz
Karabiber

Börülceleeri bir gece önceden temizleyip taş ve darılarını ayıkladıktan sonra suda ıslatmalı. Bir tencereye zeytinyağıyla rendelenmiş soğanı koymalı ve orta ısıllı bir ateşe oturtmalı. Tahta kaşıkla kavrulacak soğanların rengi dönünce küçük parçalara doğranmış ve iyice yıkanmış eti katmalı bir süre de birlikte kavurmalı. Et parçaları nar gibi kızarıncı bir fincan ılık et suyunda eritilmiş domates salçasını katmalı. Biberiyle tarçını serpmeli. Birkaç defa karıştırdıktan sonra suyu süzölmüş börülceleeri katmalı. Tenceredekilerin üstünü örtecek kadar et suyu dökmeli ve börülceleeri ortadan az ısıllı ateşte yavaş yavaş pişirmeli. Börülceleer dağılmayacak kadar pişince tuzunu serpmeli ve bir taşım kaynatıp tencereyi ateşten almalı. Yemeği servis tabağına almalı ve sıcak sıcak sofraya götürüp servis yapmalı.