



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEÇİ PEYNİRLİ BÖRÜLCE SALATASI

İkbal Gürpınar

1/2 kg taze börülce
1 adet kırmızı soğan
150 gr keçi peyniri
100 gr iri dövülmüş ceviz
1 çay bardağı sızma zeytinyağı
Yarım çay bardağı elma sirkesi
2-3 diş sarımsak
Tuz

Şu aralar semt pazarlarında rastlamaya başladığımız taze börülce ile yapabileceğimiz sağlıklı bir tarif daha... Börülcemiz ayıklandıktan sonra 30 dakika kadar kaynar suda haşlanıp süzülür. Kırmızı soğanımız ince kıyım yemeklik olarak doğranır ve hafif tuzlanarak ovulur. Sarımsaklar ezilir, sirke ve zeytinyağı ile karıştırılır. Cevizler ve peynirler hariç bütün malzemelerimiz derince bir kaptaki karıştırılır. Servis tabağına yerleştirilen salatamızın üzerine ufalanmış keçi peynirleri ve iri dövülmüş cevizler serpilerek servis edilir.