



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KALAMARLI DENİZ BÖRÜLCESİ SALATASI

200 gr pişmiş kalamar
1 demet deniz börülcesi
1 adet kırmızı soğan
2 diş sarımsak
5 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı üzüm sirkesi
1 yemek kaşığı nar ekşisi
8 adet cherry domates
1 çay kaşığı çörekotu
1 çay kaşığı pul biber
Çeyrek çay kaşığı tuz

Kök kısımlarını temizlediğiniz börülceleri tuzlu suda 8-10 dakika haşlayın.

Haşlanan börülceleri buzlu suda bekleterek soğutun.

Kırmızı soğanı halka şeklinde doğrayın.

Cherry domatesleri ortadan ikiye kesin.

Ezilmiş sarımsak, zeytinyağı, üzüm sirkesi, nar ekşisi, pul biber ve tuzu küçük bir kapta karıştırdıktan sonra haşlanmış deniz börülcesiyle harmanlayın.

Cherry domates dilimleri ve kırmızı soğan halkalarını ve üzerine çörek otunu da ilave edin.

Doğranmış kalamar parçalarını deniz börülcesi salatasına ilave edin ve servis edin.

