



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖZ BİBERLİ KURU BÖRÜLCE SALATASI

Nazmiye Demirtaş

2 su bardağı akşamdan ıslatılmış kuru börülce

½ adet limon

5 adet kırmızı biber

3 sap taze soğan

Maydanoz

Dereotu

5 kaşık zeytinyağı

Elma sirkesi

Akşamdan ıslatılmış börülcemizi bir dilim limon ile beraber haşlayalım. Kırmızı biberlerimizi yıkayıp iyice kurulayalım sıcak fırında kabukları kabarana kadar pişirelim. Biberlerimizi fırından alalım, kabuklarını soyalım, içini temizleyelim ve 2 cm genişliğinde kare şeklinde doğrayalım. Taze soğanlarımızı maydanoz ve dereotumuzu temizleyelim ve doğrayalım. Geniş bir kaptaki börülcemizi közlenmiş kırmızı biberlerimizi yeşillikleri yavaşça karıştıralım. Zeytinyağı ve elma sirkesi ilave ederek servis yapalım.

