



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KURU BÖRÜLCE (KARNI KARA) (TRAKYA)

Yarım kg kuru börölce (istege kalmis)

2 kuru soğan

1 çay bardağı zeytinyağı

Salça

Tuz

1 kesme seker

Bögrölceyi bir saat kadar ilik suda tutun, kaynatın, hemen kara suyunu dökün. Soganlari ince dograyin güzelce kavurun salcasini (az biber salçası da konulabilir) tuz seker yeterince su ilave edilir aynen kuru fasulye gibi pisirilir.

NOT: Bögrölce kuru fasulye gibi koyu olmaz az su ile pisirebilirsiniz.