



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU BÖRÜLCE NASIL HAŞLANIR

Kuru börülceleri haşlamadan önce bir gece önceden suda bekletin. Suyunu süzüp tencereye aldığınız börülcelerin üzerini 3 parmak geçecek kadar su ekleyip 15 dakika haşlayın. İlk haşlama suyunu döktükten sonra yine aynı miktarda kaynamış suyu ilave edip yumuşayınca kadar haşlayın. Haşlama suyunu süzdükten sonra kuru börülceleri kullanabilirsiniz.

