



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU BÖRÜLCE SALATASI (KIBRIS)

<https://gurmekibris.com>

400 gr kuru börölce

Su

Tuz

1-2 adet limon, arzuya göre

½ demet pazı, 5cm büyüklüğünde doğranmış; veya ½ kilo kabak, büyük parçalara doğranmış

Zeytinyağı

Börölceyi bir gece önceden suda bekletin. Suyunu süzün ve orta boy bir tencerede börölcelerin üstünü örtecek kadar su koyup, orta ateşte haşlamaya bırakın. 5 dakika kaynadıktan sonra, suyu değiştirin ve aynı miktarda su ilave edip yine haşlamaya bırakın. Kaynarken oluşan köpüğü kaşık yardımıyla alın. Tuz ve yarım limonun suyunu ekleyin ve yumuşayınca kadar kaynatın. Pazıyı veya kabakları da ayrı bir tencerede, üstünü örtecek kadar suyla yumuşayınca kadar haşlayın. Börölceyi ve sebzeleri ocaktan alın ve sularını iyice süzüp bir servis kabına alın. Tuz, zeytinyağı ve limon suyu ilave edip karıştırın. İsteğe bağlı sıcak veya soğuk servis yapın.

