



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU BÖRÜLCE SALATASI

250 gram kuru börölce
Yarım demet maydanoz
4 dal taze soğan
Çeyrek demet dereotu
1 adet kırmızı dolmalık biber
3-5 adet kornişon turşu
Yarım çay bardağı zeytinyağı
Yarım limonun suyu
Sumak
Tuz

Börülceleri bir akşam önceden ıslatın.
Ertesi gün sularını süzüp haşlayın.
Haşlama suyunu süzüp limon suyu ilave ettiğiniz suda yeniden süzün.
Biber ve turşuları küp küp doğrayın.
Dereotu, maydanoz ve taze soğanı ince ince kıyın.
Börülceleri süzüp tüm malzemeyi karıştırın.
Zeytinyağı, limon suyu, tuz ve sumağı karıştırıp salatanın üzerine gezdirin.
Salatanız hazır.

