



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU BÖRÜLCE SALATASI

<https://www.elele.com.tr>

3 su bardağı haşlanmış börülce
1/2 bağ maydanoz
1/2 bağ dereotu
1/2 bağ taze nane
15-20 adet kornişon turşu
2 adet kırmızı dolmalık biber
1 adet sarı dolmalık biber
2 avuç ceviz
Sosu için
2 yemek kaşığı nar ekşisi
1/2 adet limon suyu
5-6 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz

Börülcelere bir gece önce üzerini geçecek kadar su ekleyin ve bekletin. Sabah kalan suyunu dökün ve tencereye alın. Üzerine iki parmak geçecek şekilde su ekleyin ve haşlayın. Börülceler haşlanıp soğuyunca diğer malzemeleri küçük küçük doğrayın ve börülcelerle birleştirin. Sosunu ekleyip karıştırın, ardından servis edebilirsiniz.

