



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU BÖRÜLCE SALATASI

Kuru börülce 2 su bardağı
Kuru soğan 1 adet
Kıyılmış biber 2 adet
Kornişon turşu 6-7 adet
Maydanoz ½ demet
Taze nane ½ demet
Nar ekşisi 3 yemek kaşığı
Zeytinyağı ¾ çay bardağı
Limon 1 adet
Tuz 1 tatlı kaşığı
Su 4 su bardağı

Soğan, kornişon turşu ve biberleri küp küp doğrayarak ayrı kaplara koyun. Maydanoz ve naneyi ince ince kıyın bir kenara alın.
ExpertChef Çok Amaçlı Pişirici'yi Sote 180 °C moduna getirin. Zeytinyağının yarısını haznede kızdırın. Soğan ve biberleri de ekleyerek 3 dakika soteleyin.
Sotelenen sebzelerinizi geniş bir kaseye alın. İçerisine maydanoz, nane, kornişon turşu, nar ekşisi, limon suyu ve kalan zeytinyağını ekleyerek harmanlayın.
ExpertChef Çok Amaçlı Pişirici'yi Dödüklü Baklagiller moduna getirin. Hazneye kuru börülceleri ekleyin ve suyu ilave ederek kapağını kapatın. 15 dakika pişirin.
Pişirme işleminin sonunda ExpertChef 'in soğumasını bekleyin. Daha sonra basıncını tahliye edip kapağını açın. Börülceleri süzün ve kenara ayırmış olduğunuz sebze harca ekleyin.
Tuz ve karabiberini de ilave ettikten sonra karıştırıp 10 dakika dinlendirin. Ilık olarak servis edebilirsiniz.

Not: Sote modunda kapak açık kullanılmalıdır.

