



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU BÖRÜLCE SALATASI

Yarım kilo kuru börülce
1 demet maydanoz
1 demet taze nane
1 demet dereotu
15-20 adet kornişon turşu
3-4 adet kırmızı köz biber
2 avuç ceviz
3 yemek kaşığı nar ekşisi
1 limonun suyu
Yarım çay bardağı zeytinyağı
Deniz tuzu (yoksa normal tuz)

Öncelikle börülceleri yukarıda tarif ettiğimiz şekilde haşlayın. O esnada maydanoz, dereotu ve taze naneyi ince ince kıyın. Yeşillik miktarını arzuya göre yarımşar demete de indirebilirsiniz. Kornişon turşuları da küçük küçük doğrayın. Közlenmiş kırmızı biberleri küçük kareler halinde doğrayın. Sosu için zeytinyağı, limon suyu, nar ekşisi ve tuzu karıştırın. Cevizleri el yordamıyla parçalayın. Bundan sonrası işin en keyifli kısmı; haşlanan ve süzülen börülceleri biraz soğuttuktan sonra kornişon turşu, közlenmiş biberler, ceviz ve sosla bir araya getirip güzelce karıştırın. Daha sonra ince ince kıydığınız yeşillikleri de ekleyip tekrar karıştırın ve servise hazır.

