KURU BÖRÜLCE SALATASI

100 gr. kuru börülce (6 saat suda bekletin)
2 baş taze soğan
Yarım demet maydanoz
Yarım demet dereotu
4 adet kornişon turşu (küçük küp doğranmış)
2 kaşık balzamik sirke
1 çorba kaşığı zeytinyağı
tuz
karabiber
pul biber
biraz kimyon

Börülceleri pişirin. İstediğiniz yumuşaklığa geldikten sonra süzün ve soğuk suyla çok az yıkayın. Hemen zeytinyağı, kornişon, limon suyu, balzamik sirke ve baharatlarla karıştırın. Sofraya getirmeden önce iri doğranmış maydanoz ve dereotu ilave edin.



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 19.11.2021

© lezzetler.com tarif no:6196 • adı:Kuru Börülce Salatası • gönderen:Miranda • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:42