



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU BÖRÜLCE SALATASI

2 su bardağı kuru börülce
1 adet kuru soğan
2 iri domates
4 taze soğan
2 sivri biber
1/3 demet maydanoz
3 yemek kaşığı sızma zeytinyağı
2 yemek kaşığı limon suyu
tuz

Börülceyi bir gece önceden soğuk su ile (veya pişirmeden iki saat kadar önce sıcak su ile) ıslatın, süzüp bir tencereye alın. İki-üç parmak geçecek kadar soğuk su koyun, kabukları soyulmuş bir soğan ile bir yemek kaşığı tuzu ilave edin, 15-20 dakika kadar kaynatın. Sıcakken delikli kepçe ile salata kabına alın, üzerine zeytinyağını dökün ve iyice karıştırın. Diğer yandan domatesin kabuklarını soyun ve küp şeklinde doğrayın. Taze soğanın dış kabuklarını soyun ve beyaz kısımlarını ince ince doğrayın. Biberlerin saplarını ve tohumlarını ayıklayın, ince halkalar halinde kesin. Maydanozu ince kıyın. Masaya getirirmeden önce hazırlanmış sebzeleri salata kabındaki yağlı börülceye katın, limon suyunu ekleyin ve iyice karıştırın. Domates ve biber yerine kış mevsiminde salatalık turşusu, kırmızı turp, zeytin de kullanabilirsiniz. Renk ve ekşilik vermesi için sumak, acılık vermesi için toz veya pul biber de ilave edebilirsiniz.

[ML® Antep Salatası için tıklayın](#)



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 19.11.2021