



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KURU BÖRÜLCE YEMEĞİ

2 su bardağı kuru börülce  
1 adet kuru soğan  
3-4 diş sarımsak  
6-7 adet kuru domates  
1 adet kapy biber  
4-5 yemek kaşığı zeytinyağı  
2 yemek kaşığı domates salçası  
1 yemek kaşığı biber salçası  
1 tatlı kaşığı kimyon  
1 tatlı kaşığı toz kırmızı biber  
Karabiber- tuz  
Üzerini geçecek kadar sıcak su

Kuru börülceleri yıkadıktan sonra 15 dakika kadar haşlayın ve suyunu dökün.

Yemeklik doğranmış kuru soğanı zeytinyağında kavurmaya başlayın. Ufak doğranmış kapy biberleri de ekledikten sonra biraz daha kavurmaya devam edin. Son olarak sarımsakları ezerek bu karışımda biraz daha kavulmasına izin verin.

Salçayı da ekledikten sonra kokusu çıkana kadar kavurun. Kuru domatesleri de sıcak suda yumuşattıktan sonra yemeğe ekleyin.

Börülceleri de bu tarife ekledikten sonra iyice karıştırmaya devam edin. İstedığınız tuz ve baharatları ekleyin.

Börülcelerin üzerini geçecek kadar su ekledikten sonra kaynamaya bırakın. Kaynadıktan sonra 20 dakika kadar pişirmeye devam edin.

Börülceler dağılmadan ocağı kapatın.

Yemeğiniz servise hazır.

