



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOLAZ BOSTANASI (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

½ kg lolaz
1 demet maydanoz 1 deste yeşil soğan
2 adet limon suyu ya da nar ekşisi
2 yemek kaşığı pul biber
Tuz

Lolaz ayıklanıp yıkanır, bir tencerede bol suda haşlanır, yumuşayınca süzgece alınır. Diğer taraftan yeşil soğan ve maydanoz ayıklanıp yıkanır ince ince doğranır. Lolaz ve kıyılmış yeşillikler geniş bir kaba alınır. Tuz, pul biber, limon suyu(ya da nar ekşisi) ilave edilerek karıştırılıp servis tabağına alınır.

Not: Lolaz, Urfa ağzında börülce'ye verilen ad.

