



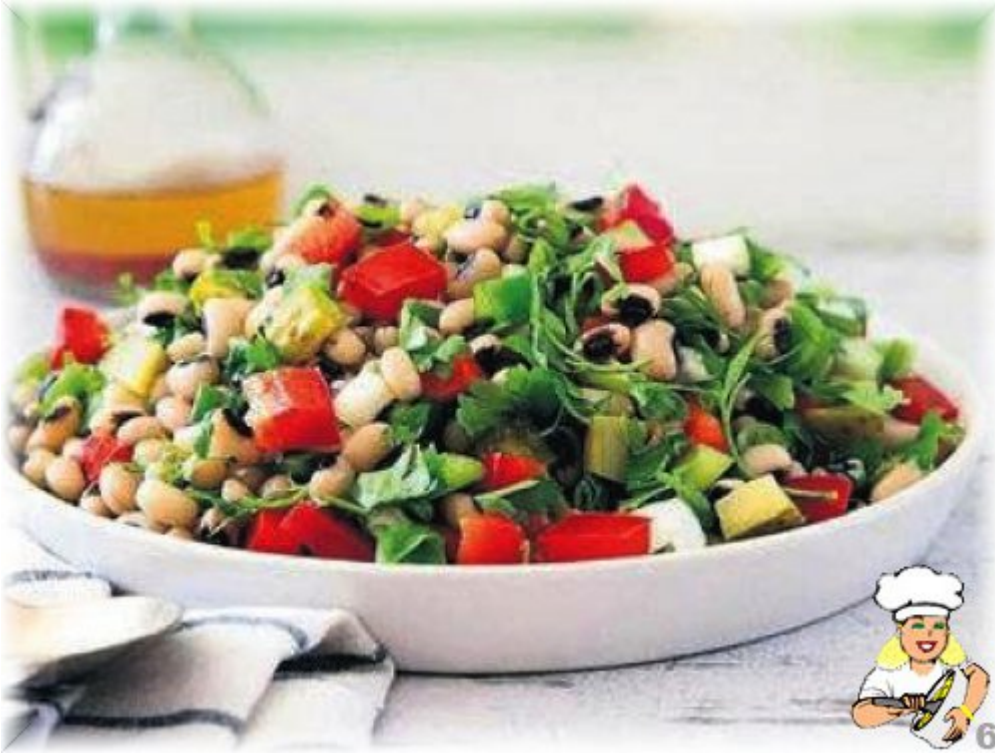
Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NAR EKŞİLİ BÖRÜLCE SALATASI

1 su bardağı kuru börülce
6 adet yeşil soğan
10 adet biberli yeşil zeytin
1 tutam maydanoz, dereotu
3 çorba kaşığı nar ekşisi
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz

Akşamdan börülceyi ıslatıyoruz. Güzelce yıkadıktan sonra bir tencere haşlıyoruz. Piştikten sonra soğuk su dökerek soğutuyoruz ve bir süzgece alıp suyunu iyice süzmesini sağlıyoruz. Bu sırada iç malzemeleri hazırlıyoruz. Ayıklanmış, yıkanmış taze soğanları ince ince doğruyoruz. Biberli zeytinleri, maydanozu, dereotunu, doğrayıp hepsini geniş bir kaba alıyoruz. Üzerine süzgeçteki börülceyi nar ekşisini, yağı ve biraz tuz serpip karıştırıyoruz. Servis tabağına alıp bir güzel süslüyoruz.



Fotoğraf "Doctor" tarafından gönderildi. 01.06.2021