



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAPUDA

<https://pomatsite.blogspot.com.tr>

2 su bardağı kuru Papuda (börölce)
2 adet kuru soğan (Küçük doğranmış)
1 yemek kaşığı biber salçası
2 adet kurutulmuş süs biberi veya Arnavut biberi
3 kaşık zeytinyağı
1 çay kaşığı tuz

Papudaları bir gece önceden suda ıslatınız. Bir tencerede suyu kaynatınız. Islatılmış olan börülceleri süzdükten sonra kaynamakta olan suyun içerisine atınız. Pişmesine yakın bir tavada yağda soğanları sarartınız ve salçayı ekleyerek sosunu hazırlayınız. Hazırladığınız sosu kaynamakta olan börülcenin içerisine atınız. Tuz ve süs biberlerini de attıktan sonra pişmesini bekleyiniz. Papuda yemeğiniz ılıdıktan sonra servis yapabilirsiniz.

