



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMALI KURU BÖRÜLCE

2 su bardağı kuru börülce
200 gr pastırma
1 adet kuru soğan
1 çay bardağı ayçiçekyağı
1 çorba kaşığı salça
1 tatlı kaşığı tuz

Börülce akşamdan ıslatılır ve ertesi günü haşlanır. Soğan ince kıyılır, sıvıyağda pembeleştirilir. Salça, tuz ve doğranmış pastırma eklenir. Son olarak suyu süzölmüş börülce atılır. Bir kaç tur karıştırdıktan sonra 2 su bardağı kadar sıcak su eklenir ve 20 dakika pişirilir.
