



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİYEZ BUĞDAYLI MOZZARELLALI DENİZ BÖRÜLCESİ

<https://www.elele.com.tr>

1 top mozzarella peynir
1 adet yumurta
100 g siyez buğdayı yarması
50 g hardal tohumu
50 g deniz börülcesi
2 adet sarı kiraz domates
2 dal taze kekik
1 tatlı kaşığı sirke
Kaya tuzu

Deniz börülcelerini haşlayın, renklerini korumak için buzlu suya çıkarın ve kılçıklarını temizleyin. Hardal tohumlarını tencereye koyun, üzerini geçecek kadar suyla bir taşım kaynatın ve bu suyu dökün. Tekrar üzerine su koyun ve kaynatın. Hardal tohumlarını haşlayıp, acısı çıktıktan sonra süzün. Siyez buğdayını haşlayın. Ardından süzerek, soğumaya bırakın. Tencereye su koyun. Kaynadıktan sonra altını kısın ve içine sirkeyi ekleyin. Kaynamayan ama kaynar derecelere yakın olan bu suya yumurtayı yavaşça kırın. Yumurtanın dibe yapışmaması için altından çok yavaş hareketlerle arada oynatın. Etrafı beyazlaşıp kendini toparlamaya başladığında sudan alın ve fazla suyu süzün. Bir kapta deniz börülceleri ve buğdayı, zeytinyağı ve kaya tuzu ile lezzetlendirin. Karışımı tabağa alıp üzerine yumurtayı ve mozzarella peynirini koyun. İkiye bölünmüş kiraz domatesleri ekleyin. En son hardal tohumlarını koyun. Kekik ve kaya tuzu serpip servis edin.

