



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SOĞANLI BÖRÜLCE SALATASI

- 1 demet taze soğan
- 1 su bardağı haşlanmış börülce
- 1 su bardağı haşlanmış maş fasulyesi
- 1 çay bardağı tane mısır
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 demet maydanoz
- 10 adet ceviz içi
- 2 adet limon
- 3 diş sarımsak
- 1 çorba kaşığı nane
- 1 tatlı kaşığı pul biber

Haşlanmış börülce, mısır ve maş fasulyesini bir kabın içine koyup üzerine kıyılmış maydanozu, sarımsağı rendeleyin. Zeytinyağı ve limon suyunu ekleyin. 1 su bardağı soğuk su döküp çırpma teli ile karıştırın. Börülcelerin üzerine bu karışımı dökün. İçine ceviz içi, kıyılmış maydanoz ve istediğiniz baharatları ekleyip karıştırın servis tabağına alıp ikram edin.