SUCUKLU KURU BÖRÜLCE

1 kase kuru börülce
Yarım kangal sucuk
1 çorba kaşığı domates salçası
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı tavuk suyu

Börülce düdüklüde haşlanır ve suyu süzülür. Tencereye tereyağı ve salça konur, bir kaç dakika kavrulur. Sonra ufak ufak doğranmış börülce eklenir, tuz serpilir. Son olarak tavuk suyu katılır. Kapak kapatılır. 15 dakika sonra ateşten alınır.

© lezzetler.com tarif no:126899 • adı:Sucuklu Kuru Börülce • gönderen:son tahlil • indirme tarihi:29.03.2024 - 07:39