



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

TARATORLU BÖRÜLCE

6 kişilik
750 gram börölce
2 su bardağı su
Tuz
Tarator sos için:
200 gram ceviz
1 dilim ekmek içi
1 çay bardağı sıvıyağ
Yarım limonun suyu
2 çorba kaşığı sirke
1,5 çay bardağı su
Tuz

Yıkamış ve ayıklanmış börölceleri, 2 bardak su ve biraz tuz ile yarım saat haşlayın. Sonrasında soğumaya bırakın. Bu arada tarator sos için, cevizi mikserde çekin. Üzerine ıslatılmış ekmek, 1 çay bardağı sıvıyağ, 2 çorba kaşığı sirke, limon suyu, bir buçuk çay bardağı su ve tuz ilave edip, tüm malzemeyi tekrar mikserde çekin. Tarator sosunu, soğuttuğunuz börölcelerle birlikte servis yapın.