



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TARATORLU TAZE BÖRÜLCE

750 gr. taze börülce  
1 çorba kaşığı tuz  
Taratoru:  
2 kahve fincanı fıstık  
2 dilim iç ekmek  
2 kahve fincanı zeytinyağı  
1 kahve fincanı limon suyu  
1 diş sarımsak  
Tuz  
1 kahve fincanı su

Bir tencereye su doldurarak buna 1 çorba kaşığı tuz katarak kaynatın. Buna kenar kılıçları ayıklanmış ve yarım parmak uzunluğunda parçalara kesilmiş taze börülceyi ilave ederek börülceler yumuşak bir hal alınca kadar haşlayın. Börülceler haşlanınca bunları bir süzgeçten geçirerek suyunu dökün ve bir tabağa alın. Bir tahta havana 2 kahve fincanı beyaz fıstık koyarak fıstıkları dövün. Bunlara kabukları çıkarılmış ıslattıktan sonra suyu sıkılmış, bir peçete içinde iyice ezilmiş ekmekleri katın. Bir kaç defa daha dövün. Sonra azar azar olmak üzere zeytinyağını katın. Bir taraftan da dövün. Sonra yeterince tuz ile dövülmüş sarımsakları, 1 kahve fincanı limon suyu ilave ederek karıştırın. 1 kahve fincanı suyu da katarak hafifçe sulandırın. Börülcelerin üzerine bu taratoru dökerek servis yapın.