



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARATORLU BÖRÜLCE SALATASI (MUĞLA)

Yarım kg taze börülce

2 adet sakız kabağı

1 adet kırmızı biber

1 adet domates

2 su bardağı su

Tarator için:

1 çay bardağı zeytinyağı

4 diş sarımsak

1 limon suyu

1 tatlı kaşığı tuz

Börülceler yıkanır birkaç parçaya kesilir, kaynayan suya atılır. 10 dakika sonra doğranmış biber, kabak ve domates eklenir. Börülceler diri kalana kadar haşlanır. Süzdürerek alınır. Servis tabağına çekilir. Üzerine dövülmüş sarımsak ve diğer tarator malzemesi karışımı gezdirilir.
