



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARATORLU TAZE BÖRÜLCE SALATASI

250 gr. taze börülce

Tarator için:

Sarımsak

Zeytinyağı

Tuz

Limon suyu

Sirke

Bayat ekmek içi

Dövülmüş ceviz

Börülceyi temizleyip yıkayın, iki ya da üç parçaya bölün. Suyu önceden kaynatın, sonra içine tuz ve börülceyi atın, kaynar suda 10-15 dakika yumuşayana kadar haşlayın. Düdüklerde 3-4 dakika yeterli olur. Suyunu süzün ve yeşil rengini koruması için soğuk suya tutun. Ayrı bir kaptaki bayat ekmek içlerini hafif ıslatıp iyice sıkın, çatalla ezin ve buna da biraz zeytinyağı, limon, sarımsak ve sirke ilave ederek, çatalla karıştırın. Karışımı börülceye ilave edip harmanlayarak servis tabağına alın.