



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARÇINLI BÖRÜLCE PİLAKİSİ

- 1 kase kuru börülce
- 2 adet havuç
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı şeker
- 1 adet büyük soğan
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz

Börülce en az 8 saat önceden ıslatılır. Sonra suyu süzülür, yeni su konur ve yumuşayana kadar haşlanır. Tencereye zeytinyağı ve yarım daire şeklinde doğranmış soğan atılır. Hemen arkasında yarım parmak uzunluğunda doğranmış havuçlar ilave edilir. Havuçlar yumuşamaya başlayınca haşlanmış ve suyu süzölmüş börölceler, şeker, tuz, tarçın ve 1 su bardağı sıcak su katılır. Kapak kapatılır. Yaklaşık 20 dakika pişirilir. Ilık olarak sofraya getirilir.