



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TAZE BÖRÜLCE SALATASI

2 Su bardağı taze börülce  
2 Fincan zeytinyağı  
1 Çay bardağı fıstık  
1 Limon  
3 Dilim ekmek  
3 Diş sarımsak  
Tuz

Taze börülcenin, fasulye gibi, kılıçları ayıklanır, ortadan ikiye bölünür. Bol suda biraz tuzla haşlanır. Yumuşayınca bir kenara konur Havan da fıstıklar iyice dövülür, içine ıslatılmış ekmek konur, zeytinyağı ilâvesiyle iyice karıştırılır. Ara sıra limon damlatılır, biraz tuz ve dövülmüş sarımsakta katılınca tarator hazırdır. (Böyle bir salata sarımsak bulunmasını istemeyenler taratordan vazgeçebilir veya içine sarımsak koymayabilir), Daha evvel hazırlanmış olan börülceler tabağa yerleştirilir. Tarator üstüne dökülür, sofraya götürülür. Tarator yerine limon, zeytinyağı dökmek de kabildir. Süs olarak zeytin, domates, maydanoz ve yumurta kullanılabilir.