



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE BÖRÜLCE SALATASI

Yarım kilo taze börülce
4-5 diş sarımsak
4 adet közlenmiş kırmızı biber
1 adet limon (suyunu kullanacağız)
Deniz tuzu (yoksa normal tuz)
Zeytinyağı (ortalama yarım çay bardağı)

Börülceyi yukarıda belirttiğimiz şekilde temizleyip haşladıktan sonra mutlaka soğuk su banyosunu yaptırın. Öncelikle sarımsakları tuz yardımıyla iyice ezip aromalarının çıkmasını sağlayın. Ezilen sarımsaklarınızı zeytinyağı ile karıştırıp üzerine bir limonun suyunu ilave edin. Közlenmiş kırmızı biberleri uzun şeritler halinde doğrayın. Süzdüğünüz börülceyi salata kabına alıp közlenmiş biberlerle birleştirin. Hazırladığınız sosu üzerine gezdirip karıştırın. Bu aşamada damak tadınıza göre tuz ilavesi yapabilirsiniz.