



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAZE BÖRÜLCE SALATASI

250 gram taze börülce

1 fincan zeytinyağı

Yarım fincan sirke

3-4 diş sarımsak

Tuz

Toz kırmızı biber

Kekik

Fasulyeleri ayıklayıp, yıkayalım. Bölmeden, çok az su ve tuz ilavesiyle ağır ateşte ve kapaklı tencerede fazla yumuşatmadan haşlayalım. Delikli kepçe ile tencereden çıkartıp, servis tabağına dizelim. Sarımsakları dövüp, sirke ile karıştıralım. Fasulyelerin üzerine gezdirelim. Tavaya zeytinyağını alıp, kızdıralım. Kırmızı biberi ilave edip, 1 dakika çevirdikten sonra fasulyelerin üzerine gezdirelim. Kekik serpiştirip, süsleyerek servis yapalım.

Not: Börülcelerin doğal renklerini kaybetmeden haşlanmasını istiyorsanız, kaynar tuzlu suya atın. Çok fazla haşlamaktan kaçının. Delikli kepçe ile tencereden alıp, bu kez buzlu suya daldırın. 5 dakika sonra buzlu sudan alın.