



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YANDIM ANAM BÖRÜLCESİ

Yarım kg taze börülce
4 adet acı sivri biber
1 çay bardağı zeytinyağı
1 adet kuru soğan
2 adet domates
1 çay kaşığı tuz

Börülceler ayıklanır, bir kaç parçaya bölünür. Biberlerin tohumları alınır ve iri doğranır. Soğan çok ince kıyılır. Bütün malzeme bir araya getirilir. İyice ovulur. Tencereye aktarılır. Üzerine rendelenmiş domates yayılır ve zeytinyağı gezdirilir. Kapak kapatılır. Hızlı ateşte 10 dakika pişirilir. Sonra kısık ateşe alınır 35 dakika daha pişirilir. İlık olarak servise sunulur.