



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YUMURTALI BÖRÜLCE SALATASI

500 gr taze börülce (kurusu da kullanılabilir)

5-6 tane kornişon turşu

3-4 sap taze soğan

Yarım demet dereotu

Yarım demet maydanoz

1 su bardağı mısır

2 adet haşlanmış yumurta

Bir avuç nar tanesi

Sosu için:

1 çay bardağı zeytinyağı

1 limon

Tuz

2 yemek kaşığı nar ekşisi

Börülceler haşlanır süzülür. Dereotu, maydanoz, turşu küçük küçük doğranır. Yumurta ve nar taneleri hariç bütün malzemeler karıştırılır servis kasesine konur. Sosu için gerekli tüm malzemeler karıştırılır ve salatanın üzerine eklenir. Daha sonra nar taneleri salatanın üzerine serpilir. Yumurtalar dörde bölünür papatya gibi salatanın üzerine konur. Görsellik açısından yumurtanın sarısı ayrılıp ortasına koyulabilir.

