



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI BÖRÜLCE

500 gr. taze börülce
1 adet soğan
2 diş sarımsak
3 olgun domates
1 minik çay bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz
3 adet kesme şeker
Biraz limon

İlk önce börülceler yıkanır ve varsa kenarındaki kılçıklar bıçak ya da soyma aparatıyla alınır. Benimki tamamen kılçıksızdı, bu yüzden sadece baş kısımlarını kestim. Börülcelerin şayet boyları çok uzunsa ortadan ikiye bölünür. Daha sonra soğan düdüklü tencereye yemeklik olarak doğranır. Sarımsaklar rendelenir. Üzerine domatesleri ister iri rendeleyip, ister minik minik doğrayabilirsiniz. Ardından yağı, tuzu ve şekeri ilave edilir. Ayıklanmış börülceler de tencereye katılıp üzerine biraz limon sıkılır. Yarım su bardağı su ilave ederek kısık ateşte 45 dakika pişmeye bırakılır. Domatesler olgun ve sulu ise su oranı tam geliyor. Siz suyu 1 bardak da kullanabilirsiniz. Börülceler suyunu çekip yumuşamışsa yemeğiniz pişmiş demektir. Ilık ya da soğuk servis edilebilir.