



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI TAZE BÖRÜLCE

Yarım kg. taze börülce
1 adet soğan
2 olgun domates
1 fincan zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz
2 adet kesme şeker

Börülcelerin baş kısımları kesilir, varsa kılıçıkları alınır.

Güzelce yıkanır ve süzgeçe alınır. Bu arada düdüklü tencereye 1 fincan zeytinyağı, doğranmış soğan, rendelenmiş domatesler ilave edilir.

Daha sonra börülceler, şeker ve tuz da tencereye katılıp, aynı hizaya yakın suyu konur.

Börülcenin cinsine göre pişmesi farklılık gösterse de fasulyede olduğu gibi helme gibi olana kadar pişirilir.

Ben düdüklü tencerede kısık ateşte yarım saat kadar pişirdim.

Bu süre zarfında yemek suyunu çeker ve yağıyla kalır. Arzu edileni budur.

Şayet suyu biraz fala kalmışsa tencerenin kapağını kapatmadan 5-10 dakika pişirin, hemen suyunu çekecektir.

Biraz dinlendikten sonra servis tabağına boşaltılır. Soğuk olarak yenir.

