



## ZEYTİNYAĞLI BÖRÜLCE

½ kilo taze börölce  
2 adet domates  
1 adet soğan  
½ su bardağı su  
2 diş sarımsak  
1 küp şeker  
Tuz  
Karabiber  
Zeytinyağı

Börölceleri yıkayın ve iki ucunu keserek ayıklayın. Yemeklik doğranmış soğanları zeytinyağında kavurun. Börölceleri tencereye alın, tuz ve karabiberi ilave edin. Soyulmuş ve doğranmış domatesleri de ilave ettikten sonra, ezilmiş sarımsak ve suyunu koyarak pişmeye bırakın.

