



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI BÖRÜLCE

Yarım kg börülce
1 orta boy domates
3 diş Sarımsak
2 büyük soğan
2 tatlı kaşığı tuz
3 tatlı kaşığı şeker
8 yemek kaşığı zeytinyağı
1/4 su bardağı sıcak su

Börülceler yıkandıktan sonra ayıklanır. Yarısı, boyuna iki-üç parçaya bölünür. Yayvan bir tencerenin ortasına kabuğu soyulmuş 1 domates bütün olarak yerleştirilir. Etrafına bölünmüş börülceler daire şeklinde düzgünce dizilir. Üzerine bölünmemiş börülceler yayılır, aralarına soyulmuş sarımsaklar dizilir. Soğan soyulup yıkandıktan sonra domatesin kalanıyla birlikte daire şeklinde doğranır. Börülcelerin üzerine yerleştirilir. Tuz, şeker, yağ ve su konup sebzeler yumuşayınca kadar 45-50 dakika kadar pişirilir. Soğuyunca tabağa ters çevrilerek servis yapılır.

[ML® Börülce Pilakisi Videosu](#)