



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI BÖRÜLCE

1 adet orta boy soğan
Tuz
1 çay bardağı sıvıyağ
1 kg. börülce
1 adet büyük boy havuç
1 adet kesmeşeker
2 su bardağı su

Bir tencereye sıvıyağı koyup, yemeklik doğranmış soğanı hafifçe pembeleştirin. Üzerine ayıklanmış ve yıkanmış börülceleri ilave edip, birkaç dakika soteleyin. Daha sonra rendelenmiş havucu da ekleyip, birkaç dakika daha soteleyin. Tuz ve şekeri ekleyin. Ardından iki bardak suyu koyup, 45 dakika pişirin. İnce kıyılmış dereotu ile süsleyerek servis yapın.