



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## ZEYTİNYAĞLI BÖRÜLCE PİLAKI

Kuru börülce 2 Su Bardağı  
Komili sızma zeytinyağı 1 Çay Bardağı  
Patates 1 Adet  
Havuç 1 Adet  
Çarliston biber 1 Adet  
Soğan 2 Adet  
Sarımsak 4-5 Diş  
Salça 1 Çorba Kaşığı  
Toz şeker 1 Çorba Kaşığı  
Dereotu 1/2 Demet  
Limon suyu ½  
Tuz- çekilmiş karabiber

1- Akşamdan ıslatılmış olan börülceceği ve suyu bir tencereye koyup kaynamaya bırakın. Soğanı rendeleyin veya makineden geçirin. Havucun kabuğunu kazdıktan sonra halka halka doğrayın. Patatesin kabuklarını soyup, küçük halkalar halinde doğrayın.

2- Bir tencereye Komili Sızma zeytinyağını, doğranmış havucu, kıyılmış sarımsakları ve soğanı koyup kavurun. Yarım su bardağı su ile sulandırılmış salçayı koyup 1-2 kez daha karıştırın, 2 bardak su koyun. Kaynamaya bırakın.

3- Haşlanan ve süzülen börülceceği ve doğranmış patatesleri ilave edin. Çarliston biberi bütün olarak atıp karıştırın. Suyu az gelirse su ilave edin Börülceceği kaynamaya başlayıp yumuşayınca limon suyunu, tuzunu, çekilmiş karabiberi ve toz şekerini atıp orta hararetle ateşte su börülceceğinin hizasına gelene kadar pişirin.

4- Üzerine kıyılmış dereotu serpin. Soğuduktan sonra servis tabağına çıkarıp servis edin.

[ML® Börülce Pilakisi Videosu](#)