



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNYAĞLI BÖRÜLCELİ ŞALGAM AŞI (ISPARTA)

Anadolujet Magazin

1 kilo ayıklanmış ve kare doğranmış şalgam  
1 su bardağı haşlanıp süzölmüş kuru börölce  
1 iri ince kıyılmış soğan  
2 su bardağı sıcak su  
3 çorba kaşığı zeytinyağı  
1 çorba kaşığı limon suyu  
1,5 tatlı kaşığı un (yağsız kavrulmuş)  
Yeterince tuz ve karabiber

Bir tencereye koyduğunuz soğan zeytinyağında biraz sotelenir. Üzerine şalgam koyup biraz sıcak su ilave edilerek pişirilir. Üzerine börölce ilave edilir. Biraz daha sıcak su, tuz ve karabiber koyarak kısık ateşte şalgamlar yumuşayana kadar pişirilir. İneceğine yakın limon suyu ve biraz daha suyla unu açıp hafifçe karıştırarak yemeğe dökölür. Bir taşım kaynatıp altı kapatılır. Soğuyunca servis yapılır.

Not: Bu yemek aynı zamanda salçalı ve kıymalı olarak da pişirilmektedir.