



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI DENİZ BÖRÜLCESİ

1 demet deniz börülcesi
3 diş sarımsak
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 çorba kaşığı beyaz üzüm sirkesi
1 çorba kaşığı nar ekşisi
1 çay kaşığı pulbiber

Bir tencere kaynar suya 3 diş sarımsak ekleyin. Pişmiş sarımsağın verdiği rayiha ve yaydığı az koku bu tarifin püf noktası.

Kaynar suya 1 demet deniz börülcesini de ekleyerek 7-8 dakika haşlayın. Haşlandığını anlamak için 1 dal börülceyi sap kısmından tutarak çekin, rahatça çıkıyorsa olmuş demektir.

Haşlanan börülceleri soğumaları için süzgeçe alın. Soğuyunca saplarından tutarak odunsu kısımlarından ayıklayın ve bir kaseye alın.

Sosu için yarım çay bardağı zeytinyağı, 1 çorba kaşığı beyaz üzüm sirkesi, 1 çorba kaşığı nar ekşisi ve pul biberi karıştırın.

Ayıklanmış börülceleri sos ile iyice karıştırarak servis tabağına alın.

