



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI DENİZ BÖRÜLCESİ

Malzemeler:

2 demet taze deniz börülcesi
7-8 diş sarımsak
2 adet domates
1 çay bardağı zeytinyağı
2-3 çorba kaşığı sirke
1 adet limonun suyu
Yeteri kadar tuz

Hazırlanışı:

Börülceyi tuzlu suda haşlayıp temizleyin. Domateslerin kabuğunu soyup küp küp doğrayın. Sarımsakları soyup dilimleyin. Bir tavada zeytinyağı ısıtıp sarımsak ve domatesi hafif soteleyin. Haşlayıp süzdüğünüz börülceyi domates sosuna ilave edin. Tuzunu ekleyin. 1-2 dakika pişirip sirke ve limon suyunu ekleyin. Soğuyunca servis tabağına alın.