



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNYAĞLI DENİZ BÖRÜLCESİ

1 demet deniz börülcesi  
2 diş sarımsak  
Yarım çay bardağı zeytinyağı  
2 diş sarımsak

Deniz börülcelerini iyice yıkayın. Kaynayan suya atarak yumuşayıncaya kadar pişirin. Kevgir yardımıyla sudan çıkartıp içi buzlu su dolu geniş bir kaseye alın. - Uç kısmından tutup çekerek kılçığından ayırın ve bir tabağa alın. - Sarımsağı rendeleyin. Sirke ve zeytinyağını ekleyip karıştırın ve deniz börülcesinin üzerine gezdirin.

Not: Deniz börülcesinin kendi tuzlu olduğundan eklemeye gerek yoktur.



Fotoğraf "zahhra" tarafından gönderildi. 02.09.2020