



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI DENİZ BÖRÜLCESİ

400 gram deniz börülcesi
2 közlenmiş kırmızıbiber
1 limon
1 çay bardağı zeytinyağı
3 çorba kaşığı nar ekşisi
Framboğaz sos

Deniz börülcesini bol suda haşlayıp, süzün. Üzerine limon suyu, nar ekşisi ve doğranmış kırmızıbiberi de ekleyin. Hepsini bir kabın içinde karıştırıp servis tabağına alın. Üzerine sosu gezdirip servis yapın.
