



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI EKŞİLİ KURU BÖRÜLCE

Malzemeler :

Kuru börülcesi 2 Su Bardağı

Komili Sızma zeytinyağı

2 Çorba Kaşığı

Sarımsak 5 Diş

Limon suyu 1/2

Dereotu 1/2 Demet

Su 1 Su Bardağı

Tuz- çekilmiş karabiber

YAPILIŞI:

1- Akşamdan ıslatılmış olan börülceceği ve suyu bir tencereye koyup kaynamaya bırakın. Taze soğanları ince ince kıyın.sarımsakları halka halka doğrayın.dereotunu kıyın.

2- Bir tencereye Komili Sızma zeytinyağını ve kıyılmış sarımsakları koyup kavurun. İçine haşlanmış börülceceği ilave edin .

3- Daha sonra içine suyu ilave edin. Börülceceği kaynamaya başlayıp yumuşayınca limon suyunu, tuzunu , çekilmiş karabiberi atıp orta hararetle ateşte su börülceceğinin hizasına gelene kadar pişirin.

4- Üzerine kıyılmış dereotu serpip, limon dilimleri ile süsledikten sonra soğutup, servis edin.