



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI KURU BÖRÜLCE (AYDIN)

Aydın Valiliği

250 gr kuru börülce
2 adet orta boy kuru soğan
1 yemek kaşığı salça
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
100 ml zeytinyağı
2,5 su bardağı su

Gecedan ıslatılan kuru börülceler bir taşım kaynatılarak süzğüye alınır, süzülür.

Orta boy bir kaptan zeytinyağı kısık ateşte yanmadan ince doğranmış soğanlar eklenerek kavrulur. Pembeleşmiş soğanlara salça ilave edilerek çevrilir. Baharatlar ilave edilir.

Süzgüden alınan börülceler eklenerek birkaç kere daha çevrilir. Tüm malzemenin birbirine iyice karışması sağlanır.

Üzerine su eklenerek 10-15 dakika kaynatılır.

Sıcak olarak servis edilir.

Not: Börülce; Evlerde beyaz torbalar içinde, serin yerde saklanır, kuru börülce, kışın her öğünde sofralarda yer bulur.

