



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNYAĞLI TAZE BÖRÜLCE (AYDIN)

Aydın Valiliği

- 1 kg taze börülce
- 2 adet orta boy kuru soğan
- 3 adet orta boy domates
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
- 100 ml zeytinyağı
- 2 bardak su

Taze börülcelerin iki ucu ve yanlarındaki lifler ayıklanarak, fasulye gibi üçe veya dörde bölünerek hazırlanır. Bol suda yıkanır.

Süzgüye alınır, süzülür.

Yayvan bir kaptaki orta ateşte tencere içine alınan zeytinyağına ince doğranmış soğanlar eklenerek hafif kavrulur.

Üzerine süzölmüş börülceler ilave edilerek, birkaç kez çevrilir.

Kabuğu alınmış küp küp doğranmış domatesler ilave edilerek baharatları eklenir.

3-4 dakika kavrulur. Su ilave edilerek 15 dakika kadar orta ateşte pişirilir.

Sıcak olarak servis edilir.

Not: Börülcenin taratorlusunu, yemeği, yoğurtlamalı ve turşusu yapılır. Börülce; yaylalarda, bağlarda bolca yetişen börülcenin yazın taze, kışın kurusu severek tüketilir.

