



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI TAZE BÖRÜLCE

Taze börülce 1 kg
Domates 4 adet
Sarımsak 3 diş
Kuru soğan 1 adet
Siyah zeytin 15 adet (çekirdeksiz)
Zeytinyağı 1 çay bardağı
Küp şeker 1 adet
Karabiber 1 çay kasığı
Tuz 1 tatlı kasığı
Su 1 çay bardağı

Taze börülceleri yıkayıp ayıklayın. Soğanları yarım ay şeklinde, domatesleri iri küpler halinde doğrayıp bir kenara alın.

Gurme Sef Çok Amaçlı Pisirici'yi Yahnî/Tencere Yemeği moduna getirin. Hazneye sırasıyla börülce, soğan, domates, rendelenmiş sarımsak, tuz, şeker, karabiber, zeytinyağı ve suyu ilave edin. Kapağı kapatıp 15 dakika pisirin.

Pisirme işlemi bitince Gurme Sef'in soğumasını bekleyin. Daha sonra buhar valfini açarak buharı tahliye edin ve ardından kapağı açın.

Yaklaşık 2 saat dinlendikten sonra zeytinlerle karıştırıp servis edebilirsiniz.

