

Börülce Ekşilemesi

Toplam 50 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 35 dk

4 kişilik

Kolay

~260 kcal

Açılış 8/10

Ege'de taze börülce, soğan ve domatesle kısılsız pişirilir; sonunda gelen limon yemeğe ferah bir ekşilik verir.

Malzemeler

- 600 gr Taze börülce
- 1 adet Soğan
- 2 adet Domates
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Soğan zeytinyağında 4 dakika çevirin, doğranmış domatesi ekleyin.
2. Börülceyi ve 1 su bardağı sıcak suyu tencereye alıp 30 dakika pişirin.
3. Tuzunu ayarlayıp limon suyunu ekleyin ve 5 dakika dinlendirerek servis edin.

PÜF NOKTASI

Börülceyi diri kalacak noktada bırakıp limon suyunu en sonda eklemek tanelerin dağılmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanına pilav koyup yemeği 11 yaş da servis edin.