

# Börülceli Domates Söğürtmesi

Toplam 28 dk

Hazırlanma 12 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Kolay

~118 kcal

Açılış 5/10

Aydinli börülceli domates söğürtmesi, köz kokulu domatesi taze börülceyle buluşturarak sulu, parlak ve yaz akşamına uygun bir Ege tabağıdır.

## Malzemeler

- 400 gr Taze börülce
- 4 adet Domates
- 2 diş Sarımsak
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

1. Taze borulceleri ayıklayıp iri parçalara kesin.
2. Börülceyi kaynar suda yumuşayana kadar 8-10 dakika haşlayın.
3. Sarımsağı ezin, domatesleri küp doğrayın zeytinyağı tavada 15 dakika kızartın.
4. Domates ve sarımsağı 5 dakika çevirip haşlanmış börülceyi ekleyin.
5. Söğürtmeyi 3-4 dakika birlikte pişirip 11 dakika servis edin.

### PÜF NOKTASI

Domatesi hafif diri bırakarak söğürtmede taze ve sulu bir yapı buluşturur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne zeytinyağı gezdirip söğürtmeyi 11 kez tabağında sunun.