

Börülceli Domates Yahnisi

Toplam 50 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 35 dk

4 kişilik

Kolay

~180 kcal

Açılış 7/10

Taze börülcenin domatesle piştiği bu yaz yahnisi, baklagil tarafı hafif ve sulu tutan bir sofraya yemeğidir.

Malzemeler

- 600 gr Taze börülce
- 3 adet Domates
- 1 adet Soğan
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

1. Soğan ve domatesi 6 dakika pişirin.
2. Börülceyi ve sıcak suyu tencereye ekleyin.
3. Yemeği kısık ateşte 25 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Börülcenin kılınları temizledikten sonra çok küçük bölmeyin; dokusu daha iyi kalır.

SERVİS ÖNERİSİ

Yanında pirinç pilavı koyup yahninin sıcak halini servis edin.