

# Börülceli Ekşileme

Toplam 36 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Kolay

~116 kcal

Açılış 5/10

İzmir börülceli ekşileme, taze börülceyi domates ve limonla pişirerek hafif ekşi, sulu ve yazlık bir Ege tenceresi kurar.

## Malzemeler

- 500 gr Taze börülce
- 2 adet Domates
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

## Yapılış

1. Soğan zeytinyağında 4 dakika çevirin.
2. Börülce ve domatesi ekleyin.
3. Yemeği 18 dakika pişirip limonla tamamlayın.

### PÜF NOKTASI

Limonu son bölümde eklemek ekşiliğin taze kalmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanında pirinç pilavı koyup ekşilemeyi 11 olarak sunun.