

Deniz Börülcesi Salatası

Toplam 28 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~110 kcal

Açılış 14/10

Ayvalık sofraların deniz börülcesi sarımsak, limon ve zeytinyağıyla zulu ferah bir salata olur.

Malzemeler

- 500 gr Deniz börülcesi
- 2 diş Sarımsak
- 4 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı Limon suyu

Yapılışı

1. Deniz börülcesini 8 dakika haşlayın.
2. Kılıçları yıkayın.
3. Sarımsak, zeytinyağı ve limonla harmanlayın.

PÜF NOKTASI

Börülceyi kısıtlı haşlayın, kılıçları yıkayın ve parlak kalır.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne sarımsak, zeytinyağı gezdirip salatayı serin meze olarak sunun.