

Aydır Kuru Börülce Salatası

Toplam 12 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~148 kcal

Açılış 4/10

Aydın kuru börülce salatası haşlanmış börülcenin bol limon ve zeytinyağıyla çeşitlendirilmiştir. Ege'de zeytinyağı düzeninin sık görülen hafif tabaklarından biridir.

Malzemeler

- 2 su bardağı haşlanmış kuru börülce
- 0.5 adet kuru soğan
- 2 yemek kaşığı limon suyu
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 0.3 demet maydanoz

Yapılışı

1. Kuru soğanı ince doğrayıp limon suyuyla 5 dakika ovun.
2. Haşlanmış kuru börülceyi süzüp geniş salata kasesine alın.
3. Zeytinyağı ve maydanozu ekleyip soğanla birlikte karıştırın.
4. Salatayı buzdolabında 10 dakika dinlendirin.
5. Lezzeti oturduğunda soğuk servis edin.

PÜF NOKTASI

Soğanı önceden limonla ovmak salatanın tadına daha dengeli yapar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine maydanoz serpererek soğuk servis edin.