

Kuru Börülce Yemeği

Toplam 60 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 45 dk

4 kişilik

Kolay

~320 kcal

Açılış 9/10

Kuru börülcenin soğan ve salçayla piştiği proteinli baklagil yemeği.

Malzemeler

- 2 su bardağı Kuru börülce
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 4 su bardağı Sıcak su
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Kimyon

Yapılış

1. Börülceyi bir gece 1 saat için.
2. Soğan ve salçayı zeytinyağında 5 dakika kavurun.
3. Börülce, sıcak su, tuz ve kimyonu ekleyip 40-45 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Börülceyi bir gece 1 saat için kabukları çatlamadan daha kısa sürede pişer.

SERVİS ÖNERİSİ

Limon, turşu ve pilavla servis edin.