

# Börülce Ekşilemesi

Toplam 80 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 35 dk

4 kişilik

Kolay

~260 kcal

Açılış 8/10

Ege'de taze börülce, soğan ve domatesle kısılsulu pişirilir; sonunda gelen limon yemeğe ferah bir ekşilik verir.

## Malzemeler

- 600 gr Taze börülce
- 1 adet Soğan
- 2 adet Domates
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

1. Börülceyi ayıklayıp domatesleri küçük küp doğrayın.
2. Soğan zeytinyağında 4 dakika şeffaflaşana kadar çevirin.
3. Domatesi ekleyip 5 dakika sos kıvamına kadar pişirin.
4. Börülce ve sısuyu tencereye alıp 30 dakika pişirin.
5. Limon suyu ve tuzu ekleyip 5 dakika dinlendirin, ekşilik yemeğe yayılsın.

### PÜF NOKTASI

Börülceyi diri kalacak noktada bırakıp limon suyunu en sonda eklemek tanelerin dağılmasını önler.

### SERVİS ÖNERİSİ

Yanında pilav koyup yemeği 11/10 da servis edin.