

Börülceli Domates Söğürtmesi

Toplam 28 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Kolay

~118 kcal

Açılış 5/10

Aydınlı börülceli domates söğürtmesi, köz kokulu domatesi taze börülceyle buluşturarak sulu, parlak ve yaz akşamına uygun bir Ege tabağıdır.

Malzemeler

- 400 gr Taze börülce
- 4 adet Domates
- 2 diş Sarımsak
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Domatesleri rendeleyin, sarımsağı ezin ve börülceyi ayıklayın.
2. Sarımsağı zeytinyağında 1 dakika kokusu çıkana kadar çevirin.
3. Domatesi tavaya ekleyip 5 dakika suyunu hafif çekene kadar pişirin.
4. Börülceyi sosa ekleyip tuzunu ayarlayın.
5. Yemeği 12 dakika kısık ateşte pişirin.
6. Ocaktan aldıktan sonra 5 dakika dinlendirin, domates sosu börülceye işlesin.

PÜF NOKTASI

Domatesi hafif diri bırakarak söğürtmede taze ve sulu bir yapı buluşturur.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne zeytinyağı gezdirip söğürtmeyi 11 kez tabağında sunun.