

# Börüceli Domates Yahnisi

Toplam 50 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 35 dk

4 kişilik

Kolay

~180 kcal

Açılış 7/10

Taze börülcenin domatesle piştiği bu yaz yahnisi, baklagil tarafı hafif ve sulu tutan bir sofraya yemeğidir.

## Malzemeler

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

## Yapılışı

1. Börüceleri ayıklayıp ikiye bölün, domates ve soğanı doğrayın.
2. Soğanı zeytinyağında 3 dakika yumuşatın.
3. Domatesi ekleyip 3 dakika daha pişirin.
4. Börülce ve sıcak suyu tencereye ekleyip kapağı kapatın.
5. Yahnisi kısık ateşte 25 dakika börülce yumuşayana kadar pişirin.
6. Tuzunu ayarlayıp 5 dakika dinlendirin, sosu durulsun diye.

### PÜF NOKTASI

Börülcenin kılığını temizledikten sonra çok küçük bölmeyin; dokusu daha iyi kalır.

### SERVİS ÖNERİSİ

Yanında pirinç pilavı koyup yahninin sıcak halini servis edin.