

# Börüçeli Ekşi Ot Kavurması

Toplam 20 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~116 kcal

Açılış 4/10

Ayvalık usulü börüçeli ekşi ot kavurması deniz börülcesini yabani otlar ve limonla buluşturarak diri, tuzlu ve Ege esintili bir meze çikarır.

## Malzemeler

- 150 gr Deniz börülcesi
- 120 gr Karşlot
- 2 diş Sarımsak
- 1 yemek kaşık Limon suyu
- 2 yemek kaşık Zeytinyağı

## Yapılı

- Ekşi otları yıkayın ve bol suyla yıkayın. Kalırsapları ayırın.
- Otları doğrayın fazla suyunu süzdürün, börülceyle karşacak boyuta getirin.
- Sarımsağı zeytinyağında çevirip otları ekleyin ve 5 dakika söndürerek kavurun.
- Limon suyunu ve haşlanmış börülceyi ekleyip 111 keze olarak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Deniz börülcesini tuzunu kontrol ederek kullan, ekstra tuz gerekemeyebilir.

### SERVİS ÖNERİSİ

Üstüne limon sıkılarak kavurmayı 111 keze tabağında servis edin.