

Börülceli Ekşileme

Toplam 36 dk

Hazırlanma 12 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Kolay

~116 kcal

Açılış 5/10

İzmir börülceli ekşileme, taze börülceyi domates ve limonla pişirerek hafif ekşi, sulu ve yazlık bir Ege tenceresi kurar.

Malzemeler

- 500 gr Taze börülce
- 2 adet Domates
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

1. Börülceyi yıkayıp kaynar limon suyunu servis öncesi için ayırın.
2. Soğan zeytinyağında 4 dakika yumuşayana kadar çevirin.
3. Börülce ve domatesi tencereye ekleyip 5 dakika pişirin.
4. Sıcak suyu ekleyip yemeği 18 dakika kısık ateşte pişirin.
5. Limon suyunu ocaktan sonra ekleyin, taze ekşilik kaybolmasın diye.

PÜF NOKTASI

Limonu son bölümde eklemek ekşiliğin taze kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında pirinç pilavı koyup ekşilemeyi 11 olarak sunun.