

# Aydır Kuru Börülce Salatası

Toplam 47 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 35 dk

4 kişilik

Kolay

~148 kcal

Açılış 4/10

Aydın kuru börülce salatası haşlanmış börülcenin bol limon ve zeytinyağıyla çilingi Ege'de zeytinyağı düzenin sığörülen hafif tabakları ndadır.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Haşlanmış kuru börülce
- 0.5 adet Kuru soğan
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.3 demet Maydanoz
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 0.3 çay kaşığı Karabiber

## Yapılı

1. Kuru börülceyi yıkayı bol suda 35 dakika yumuşayana kadar haşlayın.
2. Börülceyi süzüp 10 dakika soğutun, kabukları ayrılmaya karşırmayın.
3. Kırılmış soğan, sumak ve tuzla 1 dakika ovun.
4. Limon suyu, nar ekşisi, zeytinyağı ve karabiberi karıştırın.
5. Börülce, soğan, maydanoz ve cevizi sosla birleştirip oda sıcaklığında servis edin.
6. Börülce sosu çektikten sonra tuzu yeniden kontrol edin, bakliyat beklerken ekşiyi dengeler.
7. Cevizi sofraya çıkmadan hemen önce serpin, yağlı sos içinde yumuşayı kaybolmasın.

### PÜF NOKTASI

Soğan önceden limonla ovmak salatanı tadını daha dengeli yapar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine maydanoz serpererek soğuk servis edin.