

# Kuru Börülce Yemeği

Toplam 583 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 45 dk

4 kişilik

Kolay

~320 kcal

Açılış 9/10

Kuru börülcenin soğan ve salçayla piştiği proteinli baklagil yemeği.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Kuru börülce
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 4 su bardağı Sıcak su
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Kimyon

## Yapılışı

1. Kuru börülceyi bir gece 1 saat 1 gece suya bekletip süzün.
2. Kuru börülce taban için soğan zeytinyağı 5 dakika kavurun.
3. Salçayı ekleyip 2 dakika kokusu çikankadar çevirin.
4. Börülce, sıcak su, tuz ve kimyonu ekleyip kapağı kapatın.
5. Yemeği 43 dakika kısık ateşte pişirin, börülce kabukları çatlamaması için fokurdanmayın.
6. 10 dakika dinlendirin ve zeytinyağıyla sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Börülceyi bir gece 1 saat kabukları çatlamadan daha kısık sürede pişer.

### SERVİS ÖNERİSİ

Limon, turşu ve pilavla servis edin.