

# Muğla Koruklu Deniz Börülcesi

Toplam 32 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~145 kcal

Açılış 4/10

Muğla usulü koruklu deniz börülcesi, haşlanmış deniz börülcesini koruk suyu ve sarımsakla zeytinyağıyla ferah bir mezeye çevirir.

## Malzemeler

- 500 gr Deniz börülcesi
- 3 yemek kaşığı Koruk suyu
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 2 diş Sarımsak
- 1 çay kaşığı Limon kabuğu
- 0.5 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

1. Deniz börülcesini bol suda yıkayıp sirkeli suda 15 dakika bekletin.
2. Kaynar suda 18 dakika haşlayıp rengini koruması için soğuk suya alın.
3. Saplarından tutup kılçıklarıyla yumuşak kıstımla servis tabağına alın.
4. Koruk suyu, zeytinyağı ve ezilmiş sarımsak 30 saniye çırpın.
5. Sosu börülcenin üstüne gezdirin, tuzu kontrollü kullanıp limon dilimiyle servis edin.
6. Börülce kendi tuzunu taşıdığı için koruklu sosu ekledikten sonra tuzu en son kontrol edin.

### PÜF NOKTASI

Deniz börülcesini tuzsuz haşlamak doğal tuzluluğu dengeler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Balıkların soğuk meze olarak servis edin.