

Semizotlu Börülce Salatası

Toplam 20 dk

Hazırlanma 10 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~132 kcal

Açılış 4/10

Manisa usulü semizotlu börülce salatası börülceyi semizotu ve zeytinyağıyla buluşturarak ferah, diri ve öğle sofrası için uygun bir salata hazırlar.

Malzemeler

- 2 su bardağı Haşlanmış börülce
- 1 demet Semizotu
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Börülceyi süzün, taneler ezilmesin diye kenarda bekletin.
2. Semizotunu ayıklayın, yaprakları iyice kurutun.
3. Zeytinyağı, limon suyu ve tuzu küçük kasede çırpın.
4. Börülce ve semizotunu sosla ezmeden harmanlayın.
5. Salatayı bekletmeden soğuk tabakta servis edin.

PÜF NOKTASI

Börülceyi diri haşlamak salatada tane yapısını korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Semizotlu börülce salatasını soğuk tabakta yayımlımonlu zeytinyağı üstünden gezdirin.