Susamlı Börülce Salatası

Toplam 10 dk · Hazırlık 10 dk · Pişirme 0 dk · 4 kişilik · Kolay · ~128 kcal · Açlık barı 4/10

İzmir usulü susamlı börülce salatası, börülceyi susam ve limonla buluşturarak hafif ama tok bir salata yapar.

Malzemeler

- 2 su bardağı Haşlanmış börülce
- 1 yemek kaşığı Susam
- 1 adet Kırmızı soğan
- 0.3 demet Maydanoz
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Susamı tavada 1 dakika kokusu çıkana kadar çevirin, taneler ezilmesin diye süzme aşamasını tamamlayın.
2. Susamlı Börülce bakliyatını süzüp 1 lokma tuzlayın, susamlı sosu içine daha iyi çeksin.
3. Susamlı Börülce sosu için zeytinyağını limon suyu ve tuzla çırpın, susamlı tadını verene çıkın.
4. Ana malzemeleri sosla 1 dakika ezmeden harmanlayın, parçalar dağılmasın.
5. 10 dakika dinlendirip oda sıcaklığında servis edin.

PÜF NOKTASI

Börülceyi sosa katmadan önce kurulamak lezzetin sulanmasını önler.

SERVIS ÖNERISI

Susamlı börülce salatasını soğuk tabakta yayın, susamın limonlu yüzeyin üstüne serpin.

Alerjenler

Susam