



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Deniz Börülcesi Salatası



Süre: 25 Dakika dk

Tarif:

- >> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
- >> **Piştirme Süresi:** 15 dakika (haşlama süresi)
- >> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1 demet deniz börülcesi
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 1 çay kaşığı tuz (isteğe bağlı)
- 1 çay kaşığı pul biber (isteğe bağlı)
- 1 yemek kaşığı sirke (isteğe bağlı)

Yapılışı:

1. Deniz Börülcesini Haşlama:

- Büyük bir tencerede su kaynatın.
- Deniz börülcelerini ekleyin ve **10-15 dakika haşlayın.**
- Soğuk suya çıkararak süzün ve dallarından sıyrarak kılçıklarını ayıklayın.

2. Sosu Hazırlama:

- Bir kasede **zeytinyağı, limon suyu, ezilmiş sarımsak ve sirkeyi** karıştırın.
- Pul biber ekleyerek sosu tamamlayın.

3. Servis:

- Haşlanmış ve ayıklanmış deniz börülcelerini servis tabağına alın.
- Üzerine hazırlanan sosu gezdirerek karıştırın.
- Soğuk veya ılık servis edin.

>> **İpucu:** Daha farklı bir aroma için **üzerine ceviz veya beyaz peynir ekleyebilirsiniz.**