



KIRAZ'IN
MUTFACI



Zeytinyağlı Kuru Börülce Salatası



Süre: 30 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika

>> **Piştirme Süresi:** 20 Dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 Kişilik

Malzemeler

☐ Ana Malzemeler:

- 1 su bardağı kuru börülce
- 1 adet kuru soğan (ince doğranmış)
- 1 adet domates (küçük küp doğranmış)
- 1 adet kapya biber (küçük küp doğranmış)
- 2 adet yeşil biber (küçük küp doğranmış)
- 1/2 demet maydanoz (ince kıyılmış)
- 1/2 çay bardağı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı nar ekşisi
- 1 tatlı kaşığı limon suyu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber

Yapılışı

1☐ Börülceyi Haşlama:

- Börülceleri bir gece önceden suya koyarak bekletin.
- Ertesi gün süzüp yıkayın ve bol suyla yumuşayana kadar haşlayın.
- Haşlanan börülceleri süzüp soğumaya bırakın.

2☐ Sebzeleri Hazırlama:

- Soğan, domates, kapya biber ve yeşil biberi küçük küpler halinde doğrayın.
- Maydanozu ince kıyın.

3☐ Sosu Hazırlama:

- Küçük bir kasede zeytinyağı, limon suyu, nar ekşisi, tuz ve baharatları karıştırın.

4☐ Tüm Malzemeleri Harmanlama:



- Börülceleri geniş bir kaseye alın.
- Doğranmış sebzeleri ekleyin ve sosu üzerine gezdirerek karıştırın.

5□ **Servis:**

- Salatayı servis tabağına alın.
- Üzerine biraz daha zeytinyağı gezdirerek sunabilirsiniz.

>> **İpucu:** Salatayı en az 15 dakika dinlendirerek malzemelerin birbirine daha iyi karışmasını sağlayabilirsiniz.

Kiraz'ın
Mutfağı