



KIRAZ'IN
MUTFACI



Zeytinyağlı Kuru Börülce Salatası



Süre: 30 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika

>> **Piştirme Süresi:** 20 Dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 Kişilik

Süre Notu: 30 dakikalık üst süre ön ıslatma ve soğumayı kapsamaz. Bir gece ıslatma, haşlama sonrası soğutma ve isteğe bağlı 15 dakika dinlendirme ayrıca planlanmalıdır. Haşlama süresi bürölçenin durumuna göre uzayabilir.

Malzemeler:

☐ Ana Malzemeler:

- 1 su bardağı kuru bürölçe
- 1 adet kuru soğan (ince doğranmış)
- 1 adet domates (küçük küp doğranmış)
- 1 adet kapy 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

Ön Hazırlık:

Kuru bürölçe salatası için bürölceyi bir gece önceden bol suda bekletin. Ertesi gün ıslatma suyunu döküp yıkayın; sebzeleri bürölçe haşlanırken doğrayabilirsiniz. Sosu sıcak bürölceye değil, soğuyan tanelere ekleyin.

Servis Önerisi:

Salatayı soğumuş olarak servis edin. Dilerseniz harmanladıktan sonra buzdolabında 15 dakika dinlendirip yeniden karıştırın.

Yapılışı:

1. Bürölceyi haşlayın:



- Geceden ıslatılmış börülceyi süzüp yıkayın. Temiz suyla tencereye alıp yumuşayana kadar haşlayın; yaklaşık 20. dakikadan itibaren bir taneyi kontrol edin.
- Haşlanan börülceyi süzün ve soğutun.

2. Sebzeleri doğrayın:

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

3. Sosu karıştırın:

- Zeytinyağı, nar ekşisi, limon suyu, tuz, karabiber ve pul biberi bir kasede karıştırın.

4. Birleştirin:

- Soğumuş ve süzülmüş börülceyi sebzelerle birleştirin. Sosu ekleyip taneleri ezmeden karıştırın.
- Hemen servis edin veya isteğe bağlı 15 dakikalık buzdolabı dinlendirmesinden sonra sunun.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Börülce taneleri içi sert kalmadan yumuşamalı fakat kabukları dağılmamalı. Haşlama ve soğutma sonrası fazla suyu süzmek sosun seyreldmesini önler.

Kiraz'ın
Mutfağı