ZEYTİNYAĞLI BÖRÜLCE



1 Kg. börülce
1 Adet iri kuru soğan
2 Adet iri sivri biber
Üç çeyrek su bardağı zeytinyağı
1 Tatlı kaşığı biber salçası
1,5 Tatlı kaşığı tuz
1 Su bardağı sıcak su
2 Adet kesme şeker

Börülceler yıkanır, suyu süzülür, başları koparılır, büyüklüğüne göre 2 ya da 3 parçaya bölünür.
Soğan piyazlık ya da yemeklik şeklinde doğranır.
Çukur büyük bir kaba, börülce, soğan ve tuz konur, börülcenin rengi değişene kadar ovulur.
Tencereye zeytinyağı konur, orta ateşte ısınınca ince kıyılmış biber ve salça atılır, birkaç kez çevrilir.
Biberin üzerine ovulan börülce eklenir, 3-4 dakika karıştırarak kavrulur.
Üzerine kesme şekerler konur, sıcak su eklenir, tencerenin kapağı kapatılır, kısık ateşte 35-40 dakika pişirilir.
İsteğe göre ılık ya da soğuk servis yapılır.

Not: Ege bölgesinde, zeytinyağlılar ılık olarak da tüketilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 57 | Adı: Zeytinyağlı Börülce | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 01:09