



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

---

## Ensalada De Caupí

Börülce Salatası



500 gramos caupí  
3 dientes de ajo  
2 cucharadas de aceite de oliva  
Jugo de un limón  
1 cucharadita de sal

- # Cortar los extremos del caupí y lavado.
- # Ponga el caupí en una olla y agregue 1 taza de agua y sal, a hervir.
- # Tome la hervida y suavizar caupí del agua, enfriar, se puede cortar en algunas partes, si lo desea.
- # Ponga el caupí fría en un plato
- # Vierta la mezcla de ajo machacados, el jugo de limón y el aceite de oliva todo sobre ellos.
- # Servir después de al menos una hora de descanso en la nevera.

**Nota:** Debido a la adición de sal en el agua hirviendo, no debe espolvorear sal a la ensalada de nuevo.