



Salade aux Haricots

Börülce Salatası



500 gr. d'haricot
3 pouces d'ail
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 jus de citron
1 cuillère à café de sel

- # Arrachez les bouts des haricots, et nettoyez-les.
- # Laissez bouillir les haricots dans une casserole en rajoutant 1 verre d'eau et du sel.
- # Retirez les haricots bouillis et mou de l'eau, laissez refroidir, selon la volonté, vous pouvez couper en quelque morceaux.
- # Prenez les haricots refroidis dans une assiette.
- # Rajoutez dessus, le mélange de d'ail battus, du jus de citron et d'huile d'olive.
- # Laissez reposer pendant au moins 1 heure puis servez.

N-B : Le sel est rajouté dans l'eau bouilli, donc il n'y a pas besoin de rajouter dans la salade.