



Салат Борюльдже

Börülce Salatası



500 гр.свежей тонкой стручковой фасоли
3 дольки чеснока
2 стол.ложки оливкового масла
Сок 1 лимона
1 чайн.ложка соли

- # Фасоль обламать по краям и хорошо промыть.
- # Сварить в кастюле с 1 стаканом воды, предварительно посолив.
- # Воду слить, отваренную фасоль остудить, по желанию, можно фасоль порезать помельче.
- # Фасоль положить в тарелку.
- # Полить соус из давленного чеснока, выжитого лимона и олив. масла.
- # Охладить в холодильнике 1 час и подавать к столу.

Салат не солить, так как фасоль варится уже в солёной воде.