



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

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 кастрюле 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.