



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

BÖRÜLCE PİLAKİSİ



2 su bardağı kuru börülce
1 adet kuru soğan
1 det iri havuç
1 büyük çay bardağı zeytinyağı
1 çorba kaşığı domates salçası
1 adet limon
1 tatlı kaşığı tuz
Üzeri için:
10-12 dal maydanoz

- # Kuru börülce yıkanır, bir kaba konur, üzerini iki parmak geçecek kadar su konur, bir gece bekletilir.
- # Ertesi gün düdüklü tencerede ince kıyılmış soğan, zeytinyağın yarısıyla pembeleşene kadar kavrulur. Tavla zarı şeklinde doğranmış havuç eklenir.
- # Havuç yumuşamaya başlayınca salça katılır, kokusu gidene kadar bir kaç dakika çevrilir.
- # Sonra suyuyla birlikte börülce ilave edilir, yarım limon suyu ve tuz konur.
- # Düdüklü tencerenin kapağı kapatılır. Pim çıktıktan sonra ateş kısılır ve 12 dakika pişirilir.
- # Piştikten sonra servis kabına aktarılır. Kalan zeytinyağı ve yarım limon suyu gezdirilir.
- # Üzerine kıyılmış maydanoz serpilir.

Not: Pişirme sırasında kullanılan limon suyu börülcenin beyaz kalmasını sağlar.