



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

BRLCE MIHLAMASI



Yarım kg taze brlce
1 adet soğan
1 adet domates
5 adet yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım ay bardağı sıvı yağ

- # Brlceler yıkanır, başları alınır, 2 parmak eninde doğranır. Soğan ince kıyılır. Domatesin kabuğu soyulur, ufak doğranır.
- # Tavaya yağ konur, ısınınca soğan atılır ve Őeffaflařana kadar kavrulur.
- # Brlceler katılır, karıştırılır. 5 dakika sonra domates ilave edilir. Kapak kapatılır. Börülce yumuşayana kadar pişirilir.
- # Yumurtalar ukur bir kaba kırılır, tuz eklenir, Őeklini kaybedene kadar çırpılır.
- # Yumurta pişen börülcenin üzerine gezdirilir. Tekrar kapak kapatılır.
- # Bir yüzü pişince kapak yardımıyla çevrilir. Dięer yüzü de pişince ateşten alınır.
- # Üçgen diimleyerek servise sunulur.

Not: Börülce mihlamasının lezzetini arttırmak için karışıma teze biber, maydanoz sarımsak da eklenebilir.