



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

## KURU BRLCE PİYAZI



1 kase kuru brlce  
1 adet büyük kuru soğan  
2 adet sivri biber  
2 adet domates  
1 ay kaşığı kırmızı pul biber  
1 ay kaşığı tuz  
10-15 dal maydanoz  
1 kahve fincanı zeytinyağı  
Yarım kahve fincanı sirke

- # Börülce akşamdan ıslatılır. Ertesi gün suyu dökülür, yeni su eklenir ve yumuşayana kadar haşlanır.
- # Suyu süzülür, karıştırma kabına bırakılır. Sıcakken sirke ve zeytinyağı katılır ve karıştırılır. Sođumaya bırakılır.
- # Soğan eyrek daire şeklinde doğranır, tuzla gevşeyene kadar ovulur.
- # Domatesler küçük küp şeklinde doğranır, biberler ve maydanoz ince kıyılır.
- # Pul biber ilave edilir. Zedelemekten karıştırılır.
- # Servis tabağına aktarılır.

**Not:** Sıcakken zeytinyağı ve sirkenin eklenme nedeni; börülcenin bünyesine daha iyi alması içindir.