BÖRÜLCE SALATASI

500 gr. börülce
3 Diş sarımsak
2 Çorba kaşığı zeytinyağı
1 Limon suyu
1 Tatlı kaşığı tuz

Uç kısımları koparılan börülceler bol su ile yıkanır.
Bir tencereye bir su bardağı su ve tuz konarak börülceler kaynatılır.
Kaynayıp yumuşayan börülceler, sudan alınır, soğutulur, arzu edilirse bir kaç parçaya bölünebilir.
Soğuyan börülceler bir tabağa alınır.
Üzerine dövülmüş sarımsak, limon suyu ve zeytinyağından oluşan karışım gezdirilir.
Buzdolabında en az bir saat dinlendirildikten sonra servis yapılır

Not: Haşlama suyuna tuz atıldığı için salataya tuz atılmamalıdır.