

Nar Eksili Deniz Borulcesi

Malzemeler

- 1 demet deniz borulcesi
- 3 dis sarimsak
- 1/2 cay bardagi zeytinyagi
- 1 corba kasigi beyaz uzum sirkesi
- 1 corba kasigi nar eksisi
- 1 cay kasigi pul biber

Yapilisi

Ilk olarak bir tencere kaynar suya 3 dis sarimsak ekleyin, pismis sarimsagin verdigi rayiha ve yaydigi az koku bu tarifin puf noktası aslında. Kaynar suya 1 demet deniz borulcesini de ekleyerek 7-8 dakika haslayın. Haslandığını anlamak için 1 dal borulceyi sap kısmından tutarak çekin, rahatça çıkıyorsa olmuş demektir. Haslanan borulceleri sogumaları için suya alın. Soguyunca saplarından tutarak odunsu kısımlarından ayıklayın ve bir kaseye koyun. Sosu için 1/2 cay bardagi zeytinyagi, 1 corba kasigi beyaz uzum sirkesi, 1 corba kasigi nar eksisini ve pul biberi karıştırın. Ayıklanmış borulceleri sos ile iyice karıştırarak servis tabagına koyun. Dilerseniz suslemek için kızanmış kırmızı biber de kullanabilirsiniz. ellerimize saglik.....