

Taratorlu Borulce

Malzemeler

- 1 kg taze borulce
- 7 adet yesil biber
- 2 adet domates
- 5 dis sarimsak
- 1 adet kuru sogan
- 2 yemek kasigi un
- 1 yemek kasigi koruk eksisi
- 1 yemek kasigi salca

Yapilisi

Taze borulceler ayiklanir ve uzerini gececek kadar su ve 1 tatli kasigi tuz ile haslanir. Tarator sosu icin; 5 dis sarimsak ezilir, 1 adet kuru sogan kucuk kucuk dogranir. Domatesler rendelenir. 1 cay bardagi zeytinyaginda sarimsaklar cevrilip soganlar eklenir. Yesil biberler firinda kozlenir. Sarimsakla sotelenip pembelesen soganlara 3 yemek kasigi un katilir ve kokusu cikana kadar kavrulur. 1 yemek kasigi salca ve koruk eksisi ilave edilir. Haslanan taze borulcelerin suyu ile tarator sosun kivami seyreltilir. Haslanmis borulceler sosa atilip harmanlanir. Kozlenmis yesil biberlerle suslenir. Taratorlu Borulce servise hazirdir.