Lolaz bostanası

1 kişilik

Malzemeler

100 g	Börülce (loğlaz)
15 g	Maydanoz ¼ su bardağı
15 g	Taze soğan
51,6 g	Limon suyu 1 adet
5 g	Pul biber 1 yemek kaşığı
3 g	Tuz ½ çay kaşığı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Lolazı yıkayıp ayıklayın, bol suda yumuşayana kadar haşlayın, suyunu süzün.
2. Yeşil soğanla maydanozu ayıklayıp ince ince doğrayın.
3. Lolazı ve doğradığınız yeşillikleri bir kaba alın.
4. Limon suyu, tuz ve pul biberi karıştırıp sos yapın. Sosu kaba döküp iyice karıştırın, servis edin.

Son hâli: 1 Kasım 2026
ŞURKAV, Dünyanın En Eski Mutfağı Şanlıurfa Yemek Kitabı (2014)
tatname.com/tr/tarif/lolaz-bostanasi-surkav