

Çağlal Kurutlu Bulgur Salatası

Toplam 12 dk

Hazırlanma 12 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~152 kcal

Malatya usulü çağlal kurutlu bulgur salatası ince bulguru çağla ve eritilmiş kurutla buluşturarak ekşimsi, diri ve mezelik bir salata yapar.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı ince bulgur
- 8 adet Çağla
- 1 adet Kurut
- 1.5 su bardağı sıcak su

Yapılışı

- İnce bulgur malzemesini yıkayın.
- Çağla ve Kurut malzemelerini ince dilimler halinde kesin.
- Çağla ve Çağla ile sosu küçük bir kasede çirpın.
- İnce bulgur, Çağla ve kalan malzemeleri sosla nazikçe harmanlayın.
- Çağla eklenmiş bulgur salatasını 10 dakika dinlendirip soğuk servis edin.

PÜF NOKTASI

Çağlayı ince doğramak bulgur içinde her lokmaya dengeli dağılım sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Salatayı serin halde, üstüne zeytinyağı gezdirerek meze tabağında sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt