

Kısır

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

6 kişilik

Kolay

~160 kcal

Açılış 14/10

İnce bulgurdan yapılan bol yeşillikli geleneksel Türk salatası.

Malzemeler

- 2 su bardağı ince bulgur
- 3 yemek kaşığı nar ekşisi
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 2 yemek kaşığı limon suyu
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 demet maydanoz
- 4 adet taze soğan
- 2 adet domates

Yapılışı

1. Bulgura sıcak su ekleyin, kabarmasını bekleyin (15 dk).
2. Salça, nar ekşisi, limon suyu ve zeytinyağını ekleyip karıştırın.
3. İnce doğranmış yeşillikleri ve domatesi ekleyin.
4. İyice harmanlayın soğuk servis edin.

PÜF NOKTASI

Bulguru sıcak suyla 1 slatama fazla su koymayın kabarmasını bekleyin.

SERVIS ÖNERİSİ

Marul yaprakları üzerinde servis edin.

Alerjenler

Gluten