

Mersin Limonlu Zeytinli Bulgur Kısır

Toplam 15 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~184 kcal

Açılış 4/10

Mersin limonlu zeytinli bulgur kısır, ince bulguru zeytin ve limonla buluşturarak parlak, diri ve yazlık bir kısır yorumu sunar.

Malzemeler

- 1 su bardağı ince bulgur
- 0.5 su bardağı yeşil zeytin
- 2 yemek kaşığı limon suyu
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 0.3 demet maydanoz

Yapılış

- Bulguru sıcak suyla 10 dakika kabartın.
- Salça, limon suyu ve yağ karıştırın.
- Zeytin ve maydanozla birlikte bulgura ekleyip karıştırın.

PÜF NOKTASI

Bulguru tamamen kabartmak tane dokuyu korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis için 10 dakika buzdolabında dinlendirin, yanına avraş eklemek koyun.

Alerjenler

Gluten