

Narlı Reyhanlı Bulgur Salatası

Toplam 22 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~154 kcal

Diyarbakır usulü narlı reyhanlı bulgur salatası ince bulguru nar ve reyhanla buluşturarak canlı ferah bir salata yapar.

Malzemeler

- 1 su bardağı ince bulgur
- 0.8 su bardağı nar taneleri
- 0.3 demet Reyhan
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

1. İnce bulgur malzemesini yıkayıp süzün.
2. Nar taneleri ve Reyhan malzemelerini ince ince doğrayın.
3. Nar taneleri ve Zeytinyağı ile sosu küçük bir kasede çırpın.
4. İnce bulgur, Nar taneleri ve kalan malzemeleri sosla nazikçe harmanlayın.
5. Nar taneleri eklenmiş bulgur salatasını 10 dakika dinlendirip soğuk servis edin.

PÜF NOKTASI

Bulguru diri bırakmalasalatada tane tane bir yapı kurar.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin.

Alerjenler

Gluten