

Reyhanlı Bulgur Salatası

Toplam 18 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 6 dk

4 kişilik

Kolay

~148 kcal

Açılış 4/10

Batman reyhanlı bulgur salatası ince bulguru reyhan ve domatesle buluşturarak parlak, ferah ve Güneydoğu sofrasına uygun bir salata kurar.

Malzemeler

- 1 su bardağı ince bulgur
- 2 adet Domates
- 0.5 demet Reyhan
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

- İnce bulguru sıcak suyla 10 dakika şişirip havalandırın.
- Domatesleri küçük küpler doğrayın, reyhanı ince kıyın.
- Limon suyu ile zeytinyağına zayıf bir sos haline getirin.
- Bulgur, domates ve reyhan sosla birlikte nazikçe harmanlayın.
- Salatayı 15 dakika dinlendirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Reyhan son anda eklemek mor rengini ve keskin kokusunu korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Salatayı serin verin, üstüne nar taneleri ve reyhan ekleyin.

Alerjenler

Gluten