

Ardahan Sumaklı Havuçlu Bulgur Salatası

Toplam 20 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~156 kcal

Açılış 4/10

Ardahan sumaklı havuçlu bulgur salatası ince bulguru havuç ve sumakla buluşturarak doğu sofralarına serin, hafif ekşili ve besleyici bir salata sunar.

Malzemeler

- 1 su bardağı ince bulgur
- 2 adet Havuç
- 1 tatlı kaşığı Sumak
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

- Bulguru sıcak suyla 10 dakika şişirin.
- Havuçları rendeleyip kısaca yumuşatın.
- Bulgur, havuç ve sumakı birleştirin.
- Salatayı karıştırıp 10 dakika dinlendirin.
- Serin servis edin.

PÜF NOKTASI

Bulguru çok sulu bırakmamak için tane tane kalmasını sağlayın.

SERVIS ÖNERİSİ

Geniş tabakta tek katman halinde dizip, yanına sıcak pide ve bir kase zeytinyağıyla Akdeniz usulü sunun.

Alerjenler

Gluten