

# Adıyaman usulü sumaklı kısırdolması

Toplam 14 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~174 kcal

Açılış 4/10

Adıyaman usulü sumaklı kısırdolması, ince bulguru sumaklı sebze karışımıyla buluşturarak ekşi, taneli ve marul yaprakları ile yapılan bir salata kurur.

## Malzemeler

- 1 su bardağı ince bulgur
- 2 adet Domates
- 3 adet Taze soğan
- 1 tatlı kaşığı Sumak
- 1 yemek kaşığı Nar ekşisi

## Yapılış

1. İnce bulgur malzemesini yıkayıp süzün.
2. Domates ve Taze soğan malzemelerini küp doğrayın.
3. Nar ekşisi ve Domates ile sosu küçük bir kasede çırpın.
4. İnce bulgur, Domates ve kalan malzemeleri sosla nazikçe harmanlayın.
5. Domates eklenmiş bulgur salatasını 10 dakika dinlendirip soğuk servis edin.

### PÜF NOKTASI

Bulguru sıcak suyla yıkayıp tane yapısını koruyun.

### SERVİS ÖNERİSİ

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

## Alerjenler

Gluten