



Toplam 20 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 0 dk

6 kişilik

Kolay

~214 kcal

Açılış 14/10

Tokat batı ince bulgur ve salça ceviz, yeşillik ve ekşiyle birleştiren sulu kıvamıyla ferahleten bir sofraya uygun salatasıdır.

## Malzemeler

- 1 su bardağı ince bulgur
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 0.5 su bardağı Ceviz
- 4 adet Taze soğan
- 0.5 demet Maydanoz
- 12 adet Asma yaprağı
- 3 yemek kaşığı Limon suyu

## Yapılışı

1. Bulguru az sıcak suyla 10 dakika şişirin.
2. Salça, ceviz, taze soğan, maydanoz ve limon suyunu bulgura karıştırın.
3. Karşın hafif sulu kıvamda 1 rakta asma yapraklarıyla servis edin.

### PÜF NOKTASI

İnce bulguru suyla bir anda boğmayla ne kadar hızlı kurarsanız o kadar iyidir.

### SERVİS ÖNERİSİ

Asma yapraklarıyla birlikte serin servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş