



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ENGİNARLI VE KABAKLI BULGUR SALATASI

1 kase haşlanmış enginar (küp küp doğranmış)
2 adet haşlanmış kabak (ince doğranmış)
8-10 dilim AYTAÇ MANGAL SUCUK
1 su bardağı maydanoz ve dereotu (ince kıyılmış)
2 su bardağı ince bulgur (sıcak suda demlendirilmiş)
1 tatlı kaşığı sumak
1 /2 su bardağı yeşil soğan (ince kıyılmış)
Limon suyu
Zeytinyağı
Tuz

Geniş bir kâseye öncelikle bulguru, zeytinyağını, sumacı, tuzu ve karabiberi koyup güzelce karıştırın. 6-7 dakika dinlendirin.

Enginar, kabak, maydanoz, dereotu, soğanı ilave edin.

AYTAÇ MANGAL SUCUK 2'ü bir tavada kızartın ve kaseye ekleyin.

Malzemeleri karıştırın ve servis yapın.

