TABULLEH (LÜBNAN)

Özgür Şef

1 su bardağı ince bulgur
Yarım demet maydanoz
Yarım demet taze nane
5 dal taze soğan
2 adet domates
Yarım limon suyu
1-2 yemek kaşığı nar ekşisi
5-6 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz, karabiber
1 tutam kimyon
Varsa taze kişniş
1 adet büyükçe marul

Bir su bardağı ince bulguru yayvan bir tabağın içine yayın. Üzerini biraz geçecek kadar kaynar su dökün ve üzerini kapatın. Bulgur orada şişerken diğer tarafta tüm malzemeleri ince ince kıyıp bir karıştırma kâsesine doldurun. Şişen bulguru da içine döküp karıştırın. Limon suyu, nar ekşisi ve zeytinyağını da karıştırarak servis edin.

Not: Tabulleh, Lübnan mutfağının en sevilen mezemsi salatasıdır. Aslında bizim kısıra benzer ama lezzet olarak bizim kısır daha güzeldir. Ne var ki bizim kısır bir salata için biraz ağır gelebilir. Tabulleh lezzetli bir yardımcı yemek olarak sofrada yerini alabilir.

Fotoğraf "sosyal" tarafından gönderildi. 14.06.2020