



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SULTAN SALATASI

- 1 su bardağı ince bulgur
- 1 su bardağı keçi sütü yoğurdu (süzme)
- 1 tane kırmızı dolmalık biber
- Yarım su bardağı su
- 1 yemek kaşığı mayonez
- 2 diş sarımsak
- 2 sap taze soğan
- 1 çay bardağı kırılmış ceviz içi
- 1 çay bardağı tane mısır
- 1 tutam dereotu
- 1 tutam deniz tuzu
- 1 tutam sumak
- 1 tutam toz biber
- 2 yemek kaşığı tereyağı

Bulgur bir kaba alınır ve üzerine bir miktar sıcak su dökülüp kabın ağzı kapatılarak 15 dak. bekletilir. Yoğurt su ile karıştırılır ve bulgura eklenerek kabın ağzı tekrar kapatılır ve 2 saat dinlendirilir. Diğer tarafta taze soğan ince ince doğranır. Dereotu ince ince kıyılır. Sarımsak dövülür. Biberler küp küp doğranır. Bulgura önce mayonez ardından soğan, dereotu, sarımsak, biber, mısır, ceviz içi ve tuz eklenir ve hepsi karıştırılıp, harmanlanır. Üzerine kızın toz biberli tereyağı dolaştırılır. Servis tabağına alınan salata ceviz ve dereotu ve sumak serpilerek süslenip, servis yapılır.

