



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BEYAZ PEYNİRLİ BULGUR SALATASI

200 gr bulgur
125 gr beyaz peynir
1/2 adet göbek salata
2 adet domates
1 adet salatalık
3 adet sivribiber
8 adet taze soğan
SOSU İÇİN:
8 diş sarımsak
1/2 demet maydanoz
6-7 yaprak taze nane
1 adet limon suyu
Tuz
Karabiber
Pul kırmızıbiber
Sıvıyağ

Bulgurları ayıklayıp yıkadıktan sonra, bol su ile haşlayalım.
Bulgurlar pişince süzüp, soğuk sudan geçirelim ve süzgeçte suyunun süzülmesini bekleyelim.
Bu arada, domatesleri, salatalığı ve taze soğanları soyup, sivribiberlerin çekirdeklerini çıkartalım.
Salatayı, taze soğanları ve sivribiberleri yıkadıktan sonra, domatesler ve salatalık ile birlikte ince ince kıyalım.
Haşlayıp süzdüğümüz bulgurlar ile iyice karıştırıp, servis tabağına yayalım.
Sosun yapılışı: Maydanozları ve naneleri ayıklayıp yıkadıktan sonra, sarımsaklar ile beraber ince ince kıyıp, yeterince sıvıyağ, limon suyu ve baharatlarla karıştıralım ve yiyeceğimiz zaman salatanın üzerine yeterince döküp, servis yapalım.