



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BULGUR SALATASI

- 2 su bardağı ince bulgur
- 2 soğan
- 5-6 dal taze soğan
- 2 domates
- 2-3 sivribiber
- 1 kırmızı soğan
- 10 kornişon turşu
- 1 demet maydanoz
- 1 çorba kaşığı limon suyu
- 2 çorba kaşığı sıvıyağ
- 4-5 marul yaprağı
- Tuz
- Pulbiber
- 1 tutam fesleğen

Bulguru ayıklayıp yıkayın. Kaynar suda bulgur yumuşayınca kadar bekletip süzün. Soğanları soyup ince ince doğrayın. 1 çorba kaşığı sıvıyağı tavada kızdırıp, soğanı pembeleştirin. Ateşten alıp, soğumaya bırakın. Maydanozu ve Fesleğeni ayıklayıp doğrayın. Taze soğanları temizleyip, ince ince doğrayın. Turşu ve sivri biberi ince ince doğrayın. Domatesleri küp şeklinde, kırmızı soğanı ince halkalar halinde doğrayın. Hepsini derin bir kaba alıp bulguru ve kavrulmuş soğanı ekleyin. Tuz, pulbiber, limon suyu ve kalan zeytinyağını ilave edip harmanlayın. Marul yapraklarını yıkayıp servis tabağına yerleştirin. Hazırladığınız bulgur salatasını marul yapraklarının üzerine yayıp servis yapın.

Not: Bulgur salatasını dilerseniz limon suyu yerine, nar ekşisi, veya seviyorsanız sirke ile tatlandırabilirsiniz. Ayrıca sumak ve değişik baharatlar da ekleyebilirsiniz. İsterseniz Salataya haşlanmış yeşil mercimek de ekleyebilirsiniz.

