



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BULGURLU ÇOBAN SALATASI

<https://www.bim.com.tr>

2 domates
3 Çengelköy salatalık
1 küçük soğan
1 köy biberi iri
2 çorba kaşığı Sırım Zeytinyağı
1 limon
1 çay kaşığı Destan sumak
1 çay kaşığı Destan kuru nane
1 tatlı kaşığı rafine sofrta tuz
1 çay kaşığı Destan toz biber
8 dal maydanoz
3 çorba kaşığı Saban ince bulgur
Yarım su bardağı su

3 çorba kaşığı ince bulgurun üzerine yarım su bardağı sıcak su ekleyip üzerini kapatın ve bekletin. 2 domates, 3 Çengelköy salatalığı, 1 köy biberi ve 1 küçük soğanı tavla zarı büyüklüğünde doğrayın. Üzerine ince bulgurunu ekleyin. Birer çay kaşığı sumak, kuru nane, 1 tatlı kaşığı tuz, 1 limonun suyu ve 2 çorba kaşığı zeytinyağını ekleyip karıştırın. Salatayı soğuk servis etmek için buzdolabına kaldırın.

