BULGURLU VE REZENELİ SALATA

https://www.aytac.com.tr

100 g AYTAÇ - PİLİÇ SUCUK
¾ su bardağı bulgur
1 iri rezene kökü (ince doğranmış)
115 g taze fasulye (doğranmış ve biraz haşlanmış)
1 küçük portakal
1 diş sarımsak (dövülmüş)
2 yemek kaşığı Ayçiçek yağı
1 yemek kaşığı üzüm sirkesi
Tuz
Çekilmiş tane karabiber
Yarım kırmızı dolmalık biber (çekirdekleri çıkarılıp ince doğranmış)

1 Bulguru bir kaseye koyun ve üzerini kaplayacak kadar kaynar su ekleyin.
2 10- 15 dakika bekletin. İyice süzün ve kalan suyu elinizle sıkarak akıtın.
3 Soğutmadan içine doğranmış rezene ve fasulyeleri ekleyin.
4 Bir kaseye portakal kabuğunu ince rendeleyin.
5 Portakalı soyun, dilimleyin ve salataya katın
6 Sarımsağı portakal rendesine ekleyin, Ayçiçek yağı ve sirkeyi ilave edin, tuz ve çekilmiş tane karabiber ekleyip iyice karıştırın.
7 Sosu salatanın üzerine boşaltın ve iyice karıştırın.
8 Salatayı 1-2 saat buzdolabında soğutun.
9 AYTAÇ - PİLİÇ SUCUK ?ları dilimleyin. Bir tava da 1-2 dakika soteleyin.
10 Salatayı dolaptan çıkarın.
11 Üzerine doğranmış kırmızı ve AYTAÇ - PİLİÇ SUCUK?ları ekleyip servis edin.

© lezzetler.com tarif no:113816 • adı:Bulgurlu ve Rezeneli Salata • gönderen:Göksen • indirme tarihi:06.05.2024 - 10:59