



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

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 2'lerini dilimleyin. Bir tava da 1-2 dakika soteleyin.

10 Salatayı dolaptan çıkarın.

11 Üzerine doğranmış kırmızı ve AYTAÇ - PİLİÇ SUCUK 2'lerini ekleyip servis edin.

