



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ENGİNARLI VE KABAKLI BULGUR SALATASI

Anadolujet Magazin

1 kâse haşlanmış küp küp doğranmış enginar
2 hafif haşlanmış ince doğranmış taze kabak
8-10 dilim kızartılmış sucuk
1 kâse ince kıyılmış nane maydanoz ve dereotu
2 kâse dolusu sıcak suda demlendirilmiş ince bulgur
1 tatlı kaşığı sumak
1 kâse ince kıyılmış yeşil soğan
2 adet ince kıyılmış yeşil sarımsak
Tuz
Zeytinyağı
Limon suyu

Geniş bir kâseye öncelikle bulguru, zeytinyağını, sumacı, tuzu ve karabiberi koyup güzelce karıştırın. Bu tatların bulgurla özdeşleşmesi için biraz bekletin. Daha sonra enginar, kabak, nane, maydanoz, dereotu, sarımsak, soğanı ve sucuğu ilave edin. Malzemeleri karıştırın ve servis yapın.

