



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNCE BULGUR ÇANAĞINDA ROKA SALATASI

1.5 Su Bardağı Esmer Köftelik İnce Bulgur
1 Su Bardağı Sıcak Su
1 Adet Yumurta
1 Yemek Kaşığı Domates Salçası
1 Adet Haşlanmış Patates
½ Çay Bardağı Sıvı Yağ
1 Toz Biber
Tuz
Karabiber (İsteğe Göre Pul Biber)
İç Malzeme:
1 Çay Bardağı Başbaşı Bulgur
½ Demet Roka
½ Demet Maydanoz
½ Dereotu
Keçi Peyniri
Kiraz Domates
Zeytinyağı
Tuz
Limon Suyu
Üzeri İçin:
Nar

Öncelikle salatanın servis edileceği bulgur kabı yapılır.

Bunun için Duru Esmer Köftelik İnce Bulgur sıcak suyla ısıtılır. Suyunu çekince içine ezilmiş patates, salça, yumurta, sıvıyağ ve baharatlar katılır. 10 dakika yoğrulur.

Daha sonra yağlanmış kalıpların içine bulgurlu harç yayılıp, orta ısıda fırında kızarana dek pişirilir. Kalıptan çıkarılıp servis tabağına konulur.

Ayrı bir yerde Başbaşı Bulgur haşlanıp, derin bir kaba alınır.

Üzerine ince kıyılmış roka, maydanoz, dereotu, küp doğranmış keçi peyniri, kiraz domates eklenip harmanlanır.

Limon suyu-zeytinyağı- hardal karışımı salataya ilave edilir.

Salata bulgur kaselerinin içine alınıp, üzerine nar tanesi serpiştirilip servis yapılır.



