



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## IZGARA KABAKLI BULGURLU PEYNİR SALATASI

Yarım su bardağı rendelenmiş Sütüş Klasik Beyaz Peynir  
Yarım su bardağı rendelenmiş Sütüş Mihaliç Peyniri  
2 adet kabak  
Yarım demet karışık yeşillik (marul, roka, kıvırcık, fesleğen gibi)  
1 çay bardağı bulgur  
2 yemek kaşığı nar ekşisi  
5 yemek kaşığı zeytinyağı  
Karabiber

Sütüş Klasik Beyaz Peynir ve Sütüş Mihaliç Peyniri'ni rendeleyin. Kabakları soyacak yardımcıyla uzunlamasına kesin. Bulgurları sıcak suda birkaç dakika ıslatıp şişmelerini sağlayın. Tavayı ocağa alıp ısıtın. Isınınca 1 yemek kaşığı zeytinyağı ve kestiğiniz kabakları ilave edip maşa yardımcıyla çevirerek 3-4 dakika pişirin. Çukur bir kaptanar ekşisi ve karabiberi çırpıcı yardımcıyla karıştırın. Karıştırmaya devam ederken zeytinyağını ilave edin. Karışık yeşillikleri elinizle kopararak salata kasesine alın. Üzerlerine pişirdiğiniz kabakları, bulgurları ve hazırladığınız sosu ilave edip elinizle karıştırın. Üzerine rendelediğiniz Sütüş Klasik Beyaz Peynir ve Sütüş Mihaliç Peyniri'ni ekleyip yeniden karıştırın. Izgara Kabaklı Bulgurlu Peynir Salatanız servise hazırdır.

Not: Izgara Kabaklı Bulgurlu Peynir Salatanızı dilerseniz yanında Sütüş Ayran ile servis edebilirsiniz. Sütüş Mihaliç Peyniri yerine Sütüş Eski Kaşar veya Sütüş Hellim Peyniri kullanabilirsiniz.

---