



## KARABUĞDAY SALATASI

½ su bardağı karabuğday  
6 adet taze soğan  
1 adet kırmızı kapya biberi  
1 tutam maydanoz  
½ su bardağı haşlanmış mısır  
1 çay bardağı ince çekilmiş ceviz  
Sos için:  
2 yemek kaşığı zeytinyağı  
½ limon suyu  
1 çay kaşığı balsamik sirke  
1 tatlı kaşığı nar ekşisi  
1 diş sarımsak  
1 çay kaşığı tuz  
Servis Önerimiz:  
Şeker  
Keçi peyniri

Karabuğdayı yıkayıp 1,5 su bardağı suda 10 dk haşlayın ve süzüp soğumaya bırakın.  
Biber, taze soğan, maydanoz, dereotunu ince ince doğrayıp bir kâsede karıştırın.  
Mısırı, karabuğdayı, cevizi ve tüm malzemeyi bir kapta yavaşça karıştırın.  
Sarımsağı ufak olacak şekilde doğrayın veya ezin.  
Diğer sos malzemelerini ekleyip sosu hazırlayın. Salataya ekleyip karıştırın.  
Keçi peynirlerini şekere buladıktan sonra tavada hafifçe kızartıp ve salatanın yanında servis edebilirsiniz.

