



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LÜBNAN SALATASI

1 ay bardađı ince bulgur  
2 adet domates  
1 demet taze nane  
6 dal taze sođan  
2 demet maydanoz  
4 yemek kaşığı zeytinyağı  
Nar ekşisi  
Limon suyu  
Tuz

Lübnan salatası tarifi için önce bulguru yıkayın ve bir kaba alın. Sıcak su ile ıslattıktan sonra kabın ağzını kapatın, aynı kısırdaki teknik.

Bulgurların şişene kadar bekletin. Diđer bir taraftan da maydanoz, taze soğan ve naneyi ince ince kıyın. Domatesleri küçük parçalar halinde doğrayın. Doğramış olduğunuz tüm malzemeleri derin bir salata kasesinin içine alın.

Bulgur hazır hale gelince salata malzemeleriyle karıştırın. Zeytinyağı, limon suyu, nar ekşisi ve tuzu bir kapta güzelce karıştırap salata kasesine dökün.

İyice karıştırdığınız salatayı servis tabağına alıp hemen servis edin.

