MAYDANOZ VE BULGURLU SALATA (LÜBNAN)

2 demet maydanoz
1/2 demet nane
50 gr taze soğan
1 yemek kaşığı ince bulgur
3 yemek kaşığı margarin
2-3 yemek kaşığı su
2 adet domates
2 adet limon
1 çay kaşığı tuz

Bulguru bir kaseye koyun ve üstüne suyu döküp şişene kadar bekletin (yaklaşık 1 saat- suyun bulgurun üstünü hafif geçmesi lazım). Bulgur ıslandıktan sonra margarinle hafif kavurup
Maydanoz, nane ve taze soğanların saplarını ayıklayın.
Domateslerin kabuklarını soyun, çekirdeklerini ayıklayın ve küp şeklinde minik minik doğrayın.
Limonların suyunu sıkın.
Soğan, nane ve maydanozları bıçakla ince ince doğrayın ve rondodan geçirin (eğer önceden kesmeden rondoya atarsanız saplar doğranmadan bütün olarak kalır).
Derin bir kasenin içinde tüm malzemeleri karıştırın ve buzdolabında en az 30 dakika bekletin.

Not: Damak zevkinize göre limon oranını değiştirebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:114077 • adı:Maydanoz ve Bulgurlu Salata (Lübnan) • gönderen:kaş • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:44