



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAYDANOZLU SALATA

Malzeme:

- 1 su bardağı Bizim Köftelik Bulgur
- 4 demet maydanoz
- 5-6 adet taze soğan
- 2 adet orta boy domates
- 2 adet orta boy salatalık
- 1 kahve fincanı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı
- 2 adet limon
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 1 tatlı kaşığı nane

Köftelik ince bulguru derin bir kaba alıp üzerini hafifçe geçecek kadar sıcak su ilave edin. Kabın kapağını kapatıp 1 saat kadar bekletin. Şişen bulgurları soğuması için bir tarafta bekletin. Daha sonra maydanoz ve taze soğanları çok ince bir şekilde kıyın. Domates ve salatalıkların kabuklarını soyup minik küpler şeklinde doğrayın. Daha sonra bütün malzemeyi büyük bir kaseye aktarın, üzerine zeytinyağı ve 2 limonun suyunu gezdirin. Tuz ve kuru naneyi ekleyip karıştırın. Maydanozlu salatayı servis tabağına alın. Servis yapın.
