



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MISIRLI KARALAHANA SALATASI

1 demet haşlanmış karalahana  
1,5 su bardağı mısır  
1 çay bardağı ince bulgur  
1 demet taze soğan  
2 adet domates  
1 adet limon  
Yarım çay bardağı zeytinyağı

Bir kabın içinde bulguru sıcak suda şişmeye bırakın. Karalahanayı tuzlu suda 25 dakika kadar haşlayın. Soğuk suyun içine koyup süzün. Daha sonra ince ince kıyıp servis tabağına alın. Servis tabağına diğer malzemeleri de birlikte karıştırın, üzerine limon ve zeytinyağını karıştırıp ikram edin.