



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIRLI ŞALGAMLI BULGUR SALATASI

Pilavlık Bulgur 2 su bardağı
Şalgam Suyu 4-5 su bardağı
Maydanoz 1 demet
Taze Soğan 1 demet
Kornişon Turşu 1 kase
SuperFresh Mısır Konserve 1 su bardağı
Sıvıyağ 1 çay bardağı
Limonun Suyu Yarım adet

Derin bir tencereye şalgam suyunu koyup kaynamaya bırakın.
Şalgam suyu kaynadıktan sonra bulguru ilave edip kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin.
Suyunu çekince ocaktan alıp karıştırdıktan sonra soğuması için bekletin.
Taze soğan ve maydanozu ince ince doğrayın.
Kornişon turşuyu küçük küçük doğrayın.
Soğuyan şalgamlı bulguru salata kasesine alın.
Üzerine sıvıyağ ilave edip karıştırın.
Maydanoz, taze soğan, kornişon turşu, SuperFresh Mısır, limon suyu ve tuz ilave edip iyice karıştırdıktan sonra servis yapın.

