NARLI BULGUR SALATASI

1 su bardağı haşlanmış bulgur
3~4 salatalık turşusu
1 soğan
Yarım demet maydanoz
Yarım demet dereotu
2 dal reyhan
1 büyük nar
1 su bardağı iri çekilmiş ceviz içi
Sosu için:
1 limon
1 tatlı kaşığı koruk ekşisi
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı sirke
Tuz
Karabiber
Üzeri için:
Nar taneleri

Bir kapta buğdayı kaynar suyla beraber 15-20 dakika bekletin daha sonra geniş bir salata kâsesine haşlanmış buğdayı, turşuyu, soğanı, incecik kıyılan yeşillikleri, nar taneleri ve ceviz içlerini alın, iyice harmanlayın. Sos malzemelerini de başka bir kâsede karıştırdıktan sonra salatanın üzerine dökün ve karıştırın. Salatanın üzerini nar taneleriyle süsleyin.



© lezzetler.com tarif no:131576 • adı:Narlı Bulgur Salatası • gönderen:gök türk • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:15