



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NARLI BULGUR SALATASI

1 su bardağı başak başı 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

Bulguru geniş bir kaseye alın. Üzerine sıcak su ekleyip 15-20 dakika bekletin. Küp doğradığınız turşu ve soğan, ince kıydığınız yeşillikler, ayıkladığınız nar, ceviz içi ve şişen bulguru geniş bir kasede karıştırın. Sosu için gerekli olan tüm malzemeyi bir kasede karıştırıp salatanın üzerine gezdirin. Nar taneleri ile süsleyerek servis yapın.

