



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PESTİLLİ BULGUR SALATASI

- 1 su bardağı ince bulgur
- 1 su bardağı ılık su
- 1 adet kuru soğan
- 2 adet taze soğan
- 1 tabaka erik pestili
- Yarım demet maydanoz
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz

Bulgurun üzerine ılık su konur. 10 dakika bekletilir. Bu arada kuru soğan yarım daire şeklinde doğranır ve tuzla ovularak inceltilir. Taze soğanlar ve maydanozlar çok ince kıyılır. Pestil minicik doğranır. Bütün malzeme bir araya getirilir. Pul biber serpilir, zeytinyağı gezdirilir ve karıştırılır.