



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞALGAMLI BULGUR SALATASI

1 su bardağı pilavlık bulgur
2 su bardağı şalgam suyu
Yarım demet maydanoz
4 dal yeşil soğan
10-12 adet kornişon turşu
1 su bardağı konserve mısır
Yarım çay bardağı sıvı yağ
Yarım limon suyu
Tuz

Öncelikle şalgam suyunu bir tencereye alın ve kaynatın.

Daha sonra içine bulguru ekleyin.

Suyunu çekene kadar pişirin.

Soğumasını bekleyin.

İnce ince doğradığınız yeşil soğan, maydanoz, kornişon turşusu ve mısırı ilave edip, karıştırın.

Sonra limon suyu ve sıvıyağı birleştirerek karıştırın.

Servis tabağına aldığınız salatanın üzerinde bu sosu gezdirin.

