



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SULTANIYE ÜZÜMLÜ BULGURLU SALATA

Malzeme:

- 200 gr Bizim Mutfak Köftelik Bulgur
- 4 çorba kaşığı sultaniye üzümü
- 4 çorba kaşığı çekilmiş ceviz içi
- 10-12 yaprak marul
- 1 adet kırmızı soğan
- 4 adet lavaş ekmeği
- 4-5 dal taze soğan
- 1,5 çorba kaşığı nar ekşisi
- 1 adet domates
- Pulbiber
- 5 çorba kaşığı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı

Bulguru kaynar suda 5 dakika haşladıktan sonra ocaktan alın. Süzüp soğumaya bırakın. Isıya dayanıklı çukur yelpaze şeklinde gibi olan bir kabi ters çevirerek yağlayın. Üzerine hazır lavaş ekmeğinden yapıştırın, üzerlerine fırça yardımıyla sıvıyağdan sürün. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırının üstten ısıtmalı ızgara bölümünde lavaş ekmeği kızarıncaya kadar pişirin. Fırından alın, soğuyunca ters çevirerek servis tabaklarına aktarın. Domatesin kabuğunu soyup zar şeklinde doğrayın. Taze soğanları temizleyip küçük küçük doğrayın. Marulu kıyın. Soğanı soyup kıyın. Bulgurun içine doğranmış domates, taze soğanlar, kıyılmış soğan, ceviz içi ve sultaniye üzümü ilave edin. Zeytinyağı, pulbiber ve nar ekşisi ile tatlandırın. Karıştırıp hazır lavaş ekmeğinden hazırladığınız kaselerin içine paylaşın. Servis yapın.