



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YEŐİL MERCİMEKLİ BULGUR SALATASI

- 1 su bardağı yeőil mercimek (haőlanmıő)
- 1 su bardağı ince bulgur
- 1 su bardağı sıcak su
- 1 demet maydanoz
- 1 tatlı kaőığı pul biber
- 1 adet yeőil biber
- 2 adet domates
- 1 kahve fincanı zeytinyađ
- 1 adet limon suyu
- 1 ay kaőığı tuz
- 1 ay kaőığı karabiber
- 1 ay kaőığı kimyon

Bulguru 1 bardak sıcak su ile ıslatıp üzerini rtn ve 10 dakika bekletin. Domatesleri soyup küçük küçük doğrayın. Maydanozu kıyın. Biberi incecik doğrayın. Bulguru ve mercimeği bir kaba alıp harmanlayın. Dođranmıő bütün malzemeyi ekleyin. Tuz, limon suyu, baharatları ve zeytinyağını ilave edip iyice karıőtırın. Servis tabaklarına paylaőtırıp salatalık dilimleri ile servis yapın.