



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Bulgur Salatası (Karadeniz)



Süre: 15 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 Kişilik

Malzemeler:

□ Ana Malzemeler:

- 1 su bardağı ince bulgur
- 1 su bardağı sıcak su
- 1 adet kırmızı biber (küçük doğranmış)
- 1 adet yeşil biber (küçük doğranmış)
- 1 adet salatalık (küçük doğranmış)
- 1/2 su bardağı mısır
- 1/2 demet maydanoz (ince kıyılmış)
- 1/2 demet taze soğan (ince kıyılmış)
- 1/2 çay bardağı ceviz içi (ufalanmış)

□ Sosu:

- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 1 yemek kaşığı nar ekşisi
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** gluten içeren tahıllar ve sert kabuklu meyveler.

Ön Hazırlık:

Bulgur Salatası (Karadeniz) için sebze ve yeşillikleri bol suda yıkayıp tamamen kurutun. Haşlanacak bakliyatı diri kalacak biçimde pişirip soğutun; yoğurtlu veya tahinli sos malzemelerini ayrı bir kaptaki pürüzsüzleştirin. Soğan kullanılacaksa acısını azaltmak için kısa süre tuzla ovup durulayın. Sosu servis zamanına kadar ayrı tutmak salatanın sulanmasını önler.

Servis Önerisi:

Meze veya salatayı servis tabağına aldıktan sonra sosunu ve son dokunuşlarını ekleyin. Izgara yemeklerin yanında ya da başlangıç olarak, bekletmeden servis edin.



Yapılışı:

1▣ Bulguru Şişirme:

- İnce bulguru geniş bir kaseye alın.
- Üzerine sıcak su ekleyerek üzerini kapatıp 10 dakika bekletin.

2▣ Sebzeleri Hazırlama:

- Kırmızı biber, yeşil biber, salatalık ve taze soğanı küçük doğrayın.
- Maydanozu ince kıyın.

3▣ Sosu Hazırlama:

- Küçük bir kasede zeytinyağı, limon suyu, nar ekşisi, tuz ve karabiberi karıştırın.

4▣ Tüm Malzemeleri Harmanlama:

- Şişen bulguru çatal yardımıyla karıştırarak kabartın.
- Doğranmış sebzeleri, mısırı ve cevizi ekleyin.
- Sosu üzerine gezdirerek iyice karıştırın.

5▣ Servis:

- Salatayı servis tabağına alın.
- Üzerine biraz daha zeytinyağı gezdirerek sunabilirsiniz.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Sebzeler canlı rengini ve hafif diriliğini korumalı, sos bütün malzemeleri ince bir tabaka halinde sarmalıdır. Yoğurtlu karışım su salmamalı; tahinli sos akışkan fakat tabakta göllenmeyecek kıvamda olmalıdır. Tuz, ekşi ve yağ dengesini servis öncesinde yeniden kontrol edin. Soğanlı salatalarda soğanın baskın acılığı giderilmiş, narenciye kullanılanlarda beyaz kabuğun acı tadı karışıma geçmemiş olmalıdır.

Sulu malzemeleri süzdükten ve kuruttuktan sonra ekleyin. Ceviz, susam veya kızarmış parçaları kırırlığını koruması için son anda serpin.

Bulgur Salatası (Karadeniz) hazırlanırken ölçüleri ilk denemede koruyun ve her aşamayı tamamlamadan bir sonrakine geçmeyin. Isı, kap büyüklüğü ve malzemelerin başlangıç sıcaklığı süreyi değiştirebilir; bu nedenle yalnızca dakikaya değil tarifte açıklanan renk, koku ve doku işaretlerine de bakın. Son tat ayarını servis sıcaklığında yapın. Gerekirse küçük düzeltmeler uygulayın; temel malzeme oranlarını bir anda değiştirmeyin ve sonucu not edin.



KIRAZ'IN
MUTFAĞI

Yoğurtlu, tahinli veya taze sebzeli karışımları kapalı kapta buzdolabında tutun ve mümkünse aynı gün tüketin. Bekleyen mezenin suyunu karıştırarak yedirmek yerine önce kıvamını kontrol edin; ktır garnitürleri saklama kabına eklemeyin.

>> **İpucu:** Salatanın lezzetini artırmak için içine az miktarda çörek otu ekleyebilirsiniz.

Kiraz'ın
Mutfağı