



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

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.

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

Kiraz'ın
Mutfağı