

Beyrut Nar Ekşili Kısır Kasesi

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~245 kcal

Açılış 14/10

Levant usulü nar ekşili kısır kasesi, ince bulguru domates, maydanoz, nane ve nar ekşisiyle canlı bir öğle salatasına dönüşür.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı ince bulgur
- 2 adet Domates
- 0.5 demet Maydanoz
- 0.3 demet Taze nane
- 3 yemek kaşığı Nar ekşisi
- 4 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

1. Bulguru sıcak suyla 12 dakika kapalı bekletin.
2. Domatesleri küçük küp doğrayın.
3. Maydanoz ve naneyi ince kıyın.
4. Nar ekşisi ve zeytinyağı bulgurla 2 dakika karıştırın.
5. Domates ve yeşillikleri ekleyip salatayı soğuk servis edin.

PÜF NOKTASI

Bulguru kaynatmadan şişirmek salatayı tane tane tutar.

SERVIS ÖNERİSİ

Marul yaprakları ve turpla soğuk servis edin.

Alerjenler

Gluten