

# Çağlal Kurutlu Bulgur Salatası

Toplam 12 dk

Hazırlanma 12 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~152 kcal

Açılış 14/10

Malatya usulü çağlal kurutlu bulgur salatası ince bulguru çağla ve eritilmiş kurutla buluşturarak ekşimsi, diri ve mezelik bir salata yapar.

## Malzemeler

- 1.5 su bardağı ince bulgur
- 8 adet Çağla
- 1 adet Kurut
- 1.5 su bardağı sıcak su

## Yapılışı

- İnce bulguru sıcak suyla 10 dakika ısıtılarak şişsin.
- Çağlaları ince dilimleyin.
- Kurutu az sıcak suyla ezin, pürüzsüz ve akışkan hale getirin.
- Şişen bulguru eritilmiş kurutla karıştırarak toprak kalmasın.
- Çağla dilimlerini ekleyip salatayı 5 dakika dinlendirin.
- Karışımı geniş tabağa alırsanız bekletmeden servis edin.

### PÜF NOKTASI

Çağlayı ince doğramak bulgur içinde her lokmaya dengeli dağılım sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Salatayı serin halde, üstüne zeytinyağı gezdirerek meze tabağında sunun.

## Alerjenler

Gluten

Süt