

# Reyhanlı Bulgur Salatası

Toplam 18 dk

Hazırlama 2 dk · Pişirme 6 dk

4 kişilik

Kolay

~148 kcal

Açılış 4/10

Batman reyhanlı bulgur salatası ince bulguru reyhan ve domatesle buluşturarak parlak, ferah ve Güneydoğu sofrasına uygun bir salata kurar.

## Malzemeler

- 1 su bardağı ince bulgur
- 2 adet Domates
- 0.5 demet Reyhan
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

- Bulguru sıcak suyla 5 dakika dinlendirin, taneler ezilmesin diye süzme aşamasını tamamlayın.
- Reyhanlı Bulgur domatesini ve yeşilliğini ince kıyın. Bulguru sulandırmasıyla ayırın.
- Reyhanlı Bulgur sosu için zeytinyağı, limon suyu ve tuzla çırpın. Bulgur tadına göre çiksin.
- Ana malzemeleri sosla 1 dakika ezmeden harmanlayın. Parçalar dağılsın.
- Reyhanlı Bulgur sosunu iki kaşıkleyip tadın. Tuz ve ekşiliği bulgur dokusuna göre ayarlayın.
- 10 dakika dinlendirip oda sıcaklığında servis edin.

### PÜF NOKTASI

Reyhan son anda eklemek mor rengini ve keskin kokusunu korur.

### SERVİS ÖNERİSİ

Salatayı serin verin, üstüne nar taneleri ve reyhan ekleyin.

## Alerjenler

Gluten