



Tabbouli

Aineet: 2 ½ dl bulguria
5 dl kylmää vettä
2 isoa kypsää tomaattia pilkottuna
2 valkosipulinkynttä silputtuna
1 iso sipuli hienoksi silputtuna
1 iso nippu persiljaa hienoksi silputtuna
6-8 tuoretta mintunlehteä hienoksi silputtuna
1 ¼ dl oliiviöljyä
vajaa dl sitruunamehua

Valmistus: 1. Liota bulguria vedessä tunnin ajan. Valuta bulgur hyvin ja pane se kulhoon.
2. Sekoita tomaatit, valkosipuli, sipuli, persilja ja minttu bulgurin joukkoon.
3. Vatkaa pienessä kulhossa yhteen oliiviöljy ja sitruunamehu. Juuri ennen tarjoilua kaada oliiviöljyseos bulgurseoksen joukkoon ja sekoita hyvin.