



Tabbulehsalaatti

Aineet: 2 dl bulguria eli höyrytettyjä vehnänjyviä
½ dl hienonnettua persiljaa
4 tomaattia
sipuli
2 valkosipulin kynttä hienonnettuna
suolaa
pippuria
tuoretta minttua
Kastike:
½ dl oliiviöljyä
sitruuna
vettä

Valmistus: Liota ryynejä vedessä tunti ja huuhtelee

Valmista kastike ja kaada se ryyrien päälle, anna marinoitua 15-20 minuuttia

Poista tomaateista sisusta ja kuutioi ne, hienonna sipuli

Hienonna valkosipulin kynnet ja mintun lehdet

Yhdistä kaikki ainekset keskenään

Mausta suolalla ja pippurilla, tarkista maku