

## Kurutulmus Domatesli Bulgur Salatasi

### Malzemeler

1,5 su bardagi pilavlik bulgur  
1 su bardagi haslanmis nohut  
1/2 su bardagi kurutulmus domates  
1/2 bardagi iri dovulmus ceviz  
1/2 demet kiyilmis dereotu  
1/2 demet kiyilmis taze nane  
1 su bardagi nar tanesi  
1/2 cay bardagi kuru uzum  
2 corba kasigi sivi yag  
3 su bardagi sicak su  
2-3 corba kasigi nar eksisi  
1/2 limon suyu  
Tuz, pul biber

### Yapilisi

Kurutulmus domatesleri incecik kiyin. Siviyadi bir tencereye alarak domatesleri bu yagda 1 dakika kadar kavurun.

Tencerenin icine bulguru ekleyin, 1-2 dakika daha kavurun.

Nohutlari, tuz ve pul biberini koyup karistirin ve 3 bardak sicak suyu ekleyin. Kaynamaya baslayinca ocagin altini kapatın ve 30 dakika kadar tencerenin kapagini kapatarak dinlenmeye birakin.

Bulgurunuz demlenirken siz cevizleri teflon bir tavada kisik ateste bir kac dakika hafifce kavurun ve kenara alin.

Tenceredeki bulgur sogudugunda nar eksisi, limon suyu, dereotu, nane, nar taneleri, kuru uzum ve kavurdugunuz cevizleri ekleyip,harmanlayin.