

Zengin Meze

Malzemeler

250 gram kapy biberi
3 yemek kasigi bulgur
2 adet kuru sogan
1 kase ceviz
1/2 bag maydanoz
1 adet domates
1 adet limon
1/2 cay bardagi nar eksisi
1 cay bardagi zeytin yagi
1 tatli kasigi kimyon
1 tatli kasigi feslegen
6 yaprak taze nane

Yapilisi

Kapya biber bulgur ile islatilip, demlenmeye birakilir. Kuru sogan ince ince dogranir. Islatilip demlenen kapy biberi ve bulgur dibekte dovulur. Kucuk kucuk dogradigimiz soganlar eklenerek dovulmeye devam edilir. Maydanoz kiyilip dovulen malzemelerle birlestirilir. Cekilmis ceviz, kabuklari soyulup dogranan domates salataya eklenir. Yarim cay bardagi nar eksisi, 1 cay bardagi zeytin yagi, birer tatli kasigi kimyon ve feslegen koyulan salata karistirilir. Marul yapraklari serilen servis tabagina alinan salata nane yapraklariyla suslenir.