

Zengin

Malzemeler

250 gram kapy  biberi
3 yemek kasigi bulgur
2 adet kuru soğan
1 kase ceviz
1/2    maydanoz
1 adet domates
1 adet limon
1/2    bardağı nar eksisi
1    bardağı zeytin yağı
1 tatli kasigi kimyon
1 tatli kasigi feslegen
6 yaprak taze nane

Yapilisi

250 gram kurutulmus kapy  biberi (kirmizi biber) 3 yemek kasigi bulgur ile ıslatilip demlenir. Bir kuru soğan incecik doğranir. ıslatilip demlenen kapy  biberi ve bulgur dibekte dovulur. Dođranan soğan eklenerek malzemeler dovulmeye devam edilir. Yarim    maydanoz kiyilir ve dovulen malzemelerle bulusturulur. 1 kase cekilmis ceviz, kabuklari soyulup doğranan 1 domates salataya eklenir. Yarim    bardağı nar eksisi, 1    bardağı zeytin yağı, birer tatli kasigi kimyon ve feslegen koyulan salata karistirilir. Marul yapraklari serilen servis tabagina alinan salata nanen yapraklariyla suslenir. Zengin sunuma hazirdir.