

Otlu domatesli ve biberli Tabule Salatası

toplam süre **25 dak.** 25 dak. hazırlık süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
1.077 kJ / 257 kcal

MALZEMELER

4 porsiyon

200 gr	bulgur
1	büyük kırmızı biber (1 büyük parça)
1	domates
1 demet	maydanoz
2	dal taze nane
Sos	
2 yemek kaşığı	zeytinyağı
1 yemek kaşığı	<u>Kikkoman Ponzu Limonlu</u>
1 yemek kaşığı	taze çekilmiş karabiber

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Rinse bulgur on a sieve. Then put it into a pan, pour in 250 ml water and cook for 15 minutes over low heat until the water is absorbed.

Adım 2

Meanwhile, dice the pepper and tomato, and finely chop the parsley and mint. Thoroughly mix the olive oil with the pepper and Ponzu Lemon sauce.

Adım 3

Mix the cooled bulgur with herbs and vegetables, then season with the dressing. It can be served cold.