



T-EV-A Kochabend am 06.09.2017

Kisir-Türkischer Bulgursalat

Den Bulgur in eine Schüssel geben und mit kochend heißem Wasser begießen. Das Wasser sollte ca. 2 cm über dem Bulgur stehen, ziehen lassen.

In der Zwischenzeit die Zwiebel im Öl anschwitzen, Paprika und Tomatenmark dazugeben und etwas weiterköcheln lassen. Mit ca. 5 EL Wasser ablöschen und über den Bulgur geben. Gut umrühren und auskühlen lassen.

Wenn der Bulgur komplett abgekühlt ist, die gewürfelten Tomaten, Gurken und den Saft der Zitrone dazugeben, gut umrühren, mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver würzen. Zum Schluss kommt die Petersilie dazu.

Wer mag, kann gerne andere Gemüsesorten wie scharfe Spitzpaprika etc. dazugeben. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Arbeitszeit: ca. 30 Min.

Ruhezeit: ca. 30 Min.



Zutaten für 15 Portionen:

750 g Bulgur (Köftelik), aus dem türkischen Supermarkt

6 EL Tomatenmark

6 EL Paprikamark

15 EL Öl

3 m.-große Zwiebel(n), klein gewürfelt

1 ½ Gurke(n), ausgehöhlt, klein gewürfelt

6 Tomate(n), ausgehöhlt, klein gewürfelt

einige Stiele Petersilie

Salz und Pfeffer

6 EL Paprikapulver, edelsüß oder rosenscharf

3 Zitrone(n), den Saft davon

