

Şef Şemsa Denizsel'in Siyez Salatası

1 su bardağı siyez bulguru
2 adet közlenmiş kırmızı biber
4 yemek kaşığı kırmızı soğan turşusu
1 su bardağı semizotu (yapraklanmış)
1 yemek kaşığı kavrulmuş dolmalık fıstık
1 küçük boy salatalık
3 diş sarımsak
Zeytinyağı
Tuz
Nar ekşisi

Üzeri için

İnce kıyılmış maydanoz ve taze nane

Bulgur 1.5 bardak suyu ve yarım çay kaşığı tuz ile kısık ateşte diri kalacak şekilde haşlanır. Suyu süzildikten sonra dişe gelen bir kıvama gelmesi için üzeri açık şekilde serilerek soğumaya bırakılır. Doğranmış diğer malzemelerle karıştırılıp, arzu edilen miktarda zeytinyağı, nar ekşisi ve tuz eklenir. Üzerine ince kıyılmış maydanoz ve taze nane eklenip, servise sunulur.