



Kisir - türkischer Bulgursalat

Schritte: 5

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

20 Portionen

1 kg	Bulgur-Weizen, fein	5 rote	Zwiebeln
5	Zitronen	5-6 Bund	Lauchzwiebeln
10	Spitzpaprika	500 g	Cherrytomaten
2-3	Salatgurke	4 Bund	glatte Petersilie
1-2 Bund	Minze	20 EL	Granatapfelsirup
350 ml	Olivenöl	10 EL	Paprikamark
	Chiliflocken (optional)		Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Bulgur waschen und mit ca. 400 ml kochendem Wasser übergießen. Zugedeckt ca. 20 Minuten quellen lassen.
2. Lauchzwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. Tomaten und Gurke würfeln, Paprika putzen, waschen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden.
3. Saft der Zitronen auspressen. Petersilie und Minze waschen, trocken schütteln und fein hacken.
4. Bulgur umrühren und mit Granatapfelsirup, Zitronensaft, Öl und Paprikamark vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Chili (optional) würzen.
5. Restliche Zutaten hinzugeben, nochmals abschmecken und servieren.