



Tabulee (Petersiliensalat)

Tabulee ist der bekannteste und beliebteste Salat des Nahen Ostens.

Petersilie (glatte bevorzugt vor krauser) waschen, abtropfen und klein hacken. Feinen Bulgur (türkischer Laden - gibt es in unterschiedlicher Feinheit) unterheben, wer möchte kann klein geschnittene Zwiebeln beifügen, muss aber nicht sein. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit viel Zitronensaft und wenig Wasser vermengen. Ca. 20 Minuten ziehen lassen, damit der Bulgur die Flüssigkeit aufnehmen kann. Kleingehackte Tomatenstücke darübergerben und servieren. Tabulee sollte möglichst frisch aufgetischt werden.

