

רכיבים:

200 גר' בורגול

3 עגבניות

בצל בינוני

צרור עלי פטרוסלינון קצוצים (כ 4 - כפות)

2 כפות עלי נענע קצוצים

מיץ מלימון שלם

2 כפות שמן זית

כפית מלח

קורט פלפל שחור

אופן ההכנה:

1. משרים את הבורגול במים למשך כרבע שעה. סוחטים היטב דרך מסננת דקה ומעבירים לקערה.

2. חולטים את העגבניות, קולפים וחותכים לקוביות קטנות. קוצצים את הבצל לקוביות קטנות ומוסיפים את הירקות לקערת הבורגול.

3. מוסיפים את עשבי התיבול הקצוצים, מיץ הלימון, השמן המלח והפלפל.

4. מערבבים ומצננים היטב, מגישים על עלי חסה רעננים.