



## סלט טאבולה

### מצרכים:

- 2 כוסות (150 גר') קוסקוס מבושל
- 4 עגבניות חתוכות לרבעים וללא הזרעים
- 1/2 מלפפון חתוך לרבעים
- 1/2 צרור פטרוזיליה
- גרידה מלימון אחד
- 1/4 כוס (60 מ"ל) מיץ לימון
- 6 כפות (90 מ"ל) שמן זית
- 2 שיני שום קצוצות
- 2 כפיות מלח
- 1/2 כפית פלפל שחור

### אופן ההכנה:

מכניסים לתוך קנקן הויטמיקס מלפפון, פטרוזיליה ועגבניות, לפי הסדר הרשום וסוגרים את המכסה.

לכוון את בורר המהירויות ל-6 וללחוץ על כפתור הפולס (6-8 Pulse) פעמים עד לקבלת קיצוץ גס של המצרכים.

בתוך קערה, לערבב את הקוסקוס, תכולת קנקן הויטמיקס, גרידת לימון, מיץ לימון, שמן זית, שום, מלח ופלפל. להניח במשך 10 דקות על מנת לתת למצרכים להתחבר לפני ההגשה.

הערה: מתכון קלאסי של טאבולה בדרך כלל מכיל נענע. אפשר להוסיף מעט נענע לקבלת טעם עז יותר.