

# Middle Eastern Salad Tabouleh

## Product Description

*A Middle Eastern summer salad made up primarily of wheat, parsley and summer vegetables.*

Serving Size: 3 oz Yields: 40 servings (Approx)

## Product Recipe

Measurement	Ingredients	Measurement	Ingredients
4 qts	Fresh curly parsley – chopped	2 qts	White or red onions – small diced
4 qts	Tomatoes – small diced	1 ½ cup	Olive oil
2 ½ cups	Lemon Juice	3 Tbsp	Table salt
1lb	Cracked Wheat #2 Ziyad brand (1 bag = 1lb)	2 ½ cups	Water – hot

## Preparation Steps

1. *Begin with Gloved hands & Knife Guard*
2. *Place Cracked wheat in bowl with hot water – cover and let stand for 30 minutes*
3. *Chop all vegetable*
4. *Mix vegetables and cracked wheat together*
5. *Combine in separate bowl lemon juice, olive oil and salt to create the dressing*
6. *Toss and serve*

Tamaño de la porción: 3 onzas

Rinde : 40 porciones (aproximadas)

## Receta del Producto

Medida	Ingredientes	Medida	Ingredientes
4 qts	Perejil fresco chino cortado	2 qts	Cebollas rojas o blancas en cuadritos
4 qts	Tomates cortado en cuadritos	1 ½ taza	Aceite de oliva
2 ½ tazas	Jugo de limón	3 Tbsp	Sal de mesa
1lb	trigo agrietado # 2 de la marca Ziyad (1 bolsa= 1lb)	2 ½ tazas	Agua - caliente

## Pasos de la preparación

1. *Comience con guantes en las manos y unguante para cortar*
2. *Coloque el trigo en un tazón con agua caliente - cubra y deje reposar por 30 minutos*
3. *Corte todos los vegetales*
4. *Mezcle los vegetales y el trigo*
5. *Mezcle el jugo de limón, aceite de oliva y sal para crear el aderezo*
6. *Agregue a los vegetales, mezcle y sirvalo*