



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

BURSA KISIRI

- 1,5 su bardağı ince bulgur
- 1 demet taze soğan
- 1 çorba kaşığı domates salçası
- 1 çorba kaşığı biber salçası
- 1 su bardağı sıcak su
- Kimyon, kırmızı pul biber
- 4 dal maydanoz
- 1 çay bardağı nar ekşisi ve sıvı yağı
- 1 limon suyu

Derin bir kabin içinde bulguru haşlayıp üzeri kapalı olarak bekletin. Bulgur suyunu çekince karıştırıp istediğiniz baharatları ekleyin. Salçaları ve ince kıyılmış maydanozu ekleyip karıştırın. Taze soğanı da ince kıyıp içine biraz tuz serpin ve elinizle ovun. Soğanın suyunu sıkıp bulgurlu karışıma ekleyin. Bu kısırın içinde domates yok ama isterseniz koyabilirsiniz. Kuru bir kısır oluyor. Servis yapmadan önce limon suyunu, nar ekşisini ve zeytinyağını ekleyip karıştırın. Bekletmeden hemen tüketin.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 16.02.2023