



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## NAR EKŞİLİ KISIR (ADANA)

- 2 Su bardağı ince bulgur
- 4 Domates
- 1 Bağ taze soğan
- 1 Kuru soğan
- 4,5 diş sarımsak
- 4,5 Yemek kaşığı nar ekşisi
- 1 Çay bardağı sıvı yağ
- 7-8 dal taze nane
- Yarım demet maydanoz
- 2-3 yeşil sivri biber
- 1 Çay bardağı sıcak su
- 1 Çay kaşığı karabiber
- 1 Tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- 1 Yemek kaşığı biber salçası yada 1,5 yemek kaşığı domates salçası

Bulguru bir tepside 1 çay bardağı sıcak suyu ilave ederek 5 dakika bekletin. Üzerine 2 domatesi rendeleyip karıştırın birkaç dakika yoğurun ve 5 dakika daha yumuşaması için bekletin. Bulgur beklerken. Diğer taraftan . biberlerin çekirdeklerini çıkarın ve doğrayın. Kuru soğanı ve sarımsağı çok ince doğrayın.maydanozu, naneyi, yeşil soğanı ince kıyın. Domatesin kabuklarını soyup küp olarak doğrayın. Ve tüm doğradığınız malzemeyi yumuşayan bulgura ekleyin. İlave olarak sıvı yağı, nar ekşisini, baharatı ve salçasını , tuzunu ekleyerek bütün malzemeyi harmanlayın. Ve yumuşamakta olan bulgura ilave edip 2,3 dakika daha yoğurun. Servis tabağına alın servis yapın.