



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEMİZOTLU KISIR

Yarım kilo semizotu
1.5 su bardağı ince bulgur
3 domates | 1 çorba kaşığı salça
1 adet kuru soğan | 5 dal taze soğan
2 çorba kaşığı pul biber
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 limon | 3 çorba kaşığı nar ekşisi
Tuz, karabiber, nane, maydanoz

Tencerede yağı ve rendelenmiş kuru soğanı 2 dakika kadar kavurun. Üzerine salçayı ve 2 su bardağı suyu ekleyip kaynatın. Bulguru kaynayan suyun içine döküp kapağını kapatıp 15 dakika suyu çektiyip bu şekilde haşlayın. Bu arada soğanı ince kıyıp tuzla ovalayın. Maydanozu, rendelenmiş domatesi, pul biberi de üzerine ekleyip karıştırın. Pişmiş bulgurun içine tüm malzemeleri katıp harmanlayın. Semizotunu da yıkayıp ince kıyın ve son anda kısra ekleyip hemen servis yapın.