ISPANAKLI KISIR

1,5 su bardağı bulgur
5 dal taze soğan
10 ıspanak yaprağı
1 domates
Yarım demet maydanoz
2 çorba kaşığı pul biber
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 limon
3 çorba kaşığı nar ekşisi
Tuz, karabiber, nane

Derin bir kabın içindeki bulgurun üzerine sıcak su koyun, kapağını kapatıp şişmesini bekleyin. Bu arada soğanı ince kıyıp tuzla ovalayın. Doğranmış ıspanak yapraklarını, maydanozu, rendelenmiş domatesi, pul biberi soğana ekleyin. Bu karışımı bulgurun üzerine boşaltın. Yağını, nar ekşisini ve limonunu ilave edip hepsini güzelce karıştırın. Servis tabağına aktarıp üzerini süsleyin.

© lezzetler.com tarif no:89909 • adı:Ispanaklı Kısır • gönderen:semiramiss • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:34