KISIR

2 çay fincanı ince bulgur
500 gr. kuru soğan
250 gr. yeşil soğan
1 kg. domates
1 çorba kaşığı biber veya domates salçası
1 demet maydanoz
1 demet nane (kuru nane de olabilir)
3-4 limon
1 çorba kaşığı kuş üzümü
1 çorba kaşığı çamfıstığı
2 fincan zeytinyağı
Tuz
Kırmızı biber

Bulguru bir fincan kaynar suyla ıslatıp, üzerini kapayınız ve 1 saat dinlenmeye bırakınız, ince doğranmış kuru soğanların yarısını, zeytinyağının yarısı ile (1 fincan zeytinyağı) hafifçe kavurunuz.
Fıstıkları da ilâve ettikten sonra, biraz daha kavurup, içine üzümü, salçayı ve küçük küçük doğranmış domateslerin yarısını atarak bir süre daha ateşte pişiriniz.
Ateşten indirdikten sonra, önceden ıslatılmış olan bulgurun üzerine bu malzemeyi döküp, iyice karıştırınız.
Arta kalan kuru soğanlarla, küçük küçük doğranmış domateslerin yarısını İlâve ediniz.
Kıyılmış maydanoz, nane, yeşil soğan, limon suyu, tuz, karabiber ve 1 bardak zeytinyağını da ekleyip tekrar karıştırınız.
Üzerini yeşillikle süsleyerek servis yapınız.

Not: Kısır, haşlanmış asma yaprağı ve marulla yenilir.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 04.03.2024

© lezzetler.com tarif no:107794 • adı:Kısır • gönderen:poster • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:46