KAVUNLU KISIR

Refika Birgül

2 su bardağı İnce Bulgur
2 çorba kaşığı Biber Salçası
2 çorba kaşığı Domates Salçası
10 çorba kaşığı Zeytinyağı
1 tatlı kaşığı Pul Biber
1 çay kaşığı Toz Kırmızı Biber
1 çay kaşığı Karabiber
2 çay kaşığı Tuz
1 adet Limon
2 çorba kaşığı Nar Ekşisi
8 adet Yeşil Soğan
2/3 bağ Maydanoz
4 dal Taze Nane
Yarım adet Kavun
Marul Yaprakları

İnce bulguru bir tencerenin içine koyun, 1 bardak kaynar suya ¼ bardak ılık su ekleyerek bulgurun üzerine dökün. Tencerenin kapağını kapatıp 10 dakika dinlendirin. Açılma şekli, süresi ve gereken su miktarı bulgurun cinsine göre değişecektir. Bu noktada, bulgur tane tane ve yediğiniz zamanki halinden biraz daha sert olmalıdır. Bulgur dinlenirken siz, biber salçası, domates salçası, zeytinyağı, pul biber, toz kırmızı biber, karabiber ve tuzu bir kapta karıştırın. Limonu sıkıp suyunu hazır edin. Taze soğanları, maydanoz ve naneleri ince ince kıyın ve bir kenarda bekletin. Bu sırada bulgurunuz hazır hale gelecektir. Eğer kuru kaldıysa biraz daha kaynar su ekleyip biraz bekletin. Sonra bulguru rahatça yoğurabileceğiniz bir kaba alın ve salça ve baharatları karıştırarak hazırlamış olduğunuz sosu üzerine dökün. Siz yoğurdukça biraz katı olan bulgur açılacak ve nefis sos tanelerin içine işleyecek. En az 5 dakika, vaktiniz varsa 10 dakika yoğurun. Bu aşamada bulgurlar benliklerini halen koruyor olmalı, yani lapa gibi birbirlerine yapışmamalı, çok da kuru kalmamalılar. Lapa olursa yapacak bir şey yok ama kuru ise limon ve su ekleyerek açma şansımız olur. Yeşillikleri soslu bulgura ekleyin ve parmaklarınızla kabaca karıştırın. Fazla yoğurup yeşilliklerin renklerini kaybetmemek gerek. Sonra nar ekşisini ekleyin. Kavunu keserken çıkan suyu kısırın üzerine boşaltın. Varsa dondurma kaşığı ile kavunları güzel yuvarlaklar halinde kesin ve kısıra karıştırın ancak karıştırırken bastırmamaya özen gösterin. Marul yapraklarını dizin, bastırmadan avucunuza aldığınız kısırı yaprakların üzerine koyun. Bu şekilde ufak tepeler oluşturun.



© lezzetler.com tarif no:123382 • adı:Kavunlu Kısır • gönderen:kenevir • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:28