KISIR (BURSA)

1.5 su bardağı ince bulgur
3 çorba kaşığı salça
2 çorba kaşığı pul biber
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 limon
1 çorba kaşığı nar ekşisi
Tuz, karabiber, nane, maydanoz
3 dal taze soğan

Önce suyu kaynatıp içine salçayı ekleyip salça erinceye kadar bir taşım kaynatın. Bulguru derin bir kabın içine alıp üzerine hazırladığınız salçalı sıcak suyu ekleyin ve kapak kapatıp şişmesini bekleyin. Maydanozu, kıyılmış taze soğanı, pul biberi de ilave edip karıştırın. Bu soğanlı karışımı da bulgurun içine katıp harmanlayın. Yağını, nar ekşisini ve limonunu döküp servis tabağına aktarın. Servis yapmadan önce isteyen üzerine ayıklanmış nar taneleri ekleyip servis yapabilir.

© lezzetler.com tarif no:96572 • adı:Kısır (Bursa) • gönderen:şerbet • indirme tarihi:10.04.2024 - 09:04