KISIR (İÇ KATMASI)

Ümit Usta

2 su bardağı ince bulgur(simit)
2 adet kuru soğan
3 adet domates
3 adet sivribiber
1 demet maydanoz
1 demet taze soğan
1 demet taze sarımsak
2 adet limonun suyu
1 çorba kaşığı domates salçası
1 çorba kaşığı biber salçası
1/2 su bardağı sıvıyağ
Yeterince tuz ve kırmızı pul biber

Bulguru bol sıcak suyun içinde bir kere karıştırıp üstte kalan suyunu dökelim ve ağzı kapalı olarak şişmesini sağlayalım.
Bu esnada, taze soğanları, taze sarımsakları ve maydanozları ayıklayıp ince ince kıyalım.
İnce kıydığımız kuru soğanları, sıvıyağda kavurmaya başlayalım.
Çekirdeklerini ayıklayıp ufak ufak kestiğimiz sivribiberleri soğanlara ilave edip biraz daha kavuralım.
Domates ve biber salçalarını da katıp 1-2 dakika daha kavurduktan sonra, kabuğunu soyup kuşbaşı kestiğimiz domatesleri ilave edip domatesler biraz yumuşayıncaya kadar pişirelim.
Şişmiş olan bulguru büyükçe bir kaba alıp üzerine tencerede hazırladığımız sosu, kıydığımız taze soğanları, taze sarımsakları, maydanozları, limon suyunu, yeterince baharatları katıp yoğurmadan parmaklarımızın ucuyla iyice harmanlayarak, büyük bir servis tabağına alalım.
Turşu, ayran, asma yaprağı veya marul yaprağıyla birlikte servis yapalım.

Not: İsteyenler içine kornişon veya biber turşusu da katabilirler.

© lezzetler.com tarif no:64672 • adı:KISIR (İÇ KATMASI) • gönderen:zeytuni • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:34