KISIR

Gerekli malzeme:
2 su bardağı ince bulgur
1 demet taze soğan
1 kırmızı biber
1 sarı dolmalık biber
1 demet maydanoz
Yarım demet nane
Yarım demet dereotu
3 domates
1 çorba kaşığı biber salçası
1 çay bardağı zeytinyağı
1 limonun suyu
1 çorba kaşığı nar ekşisi
Tuz
Kırmızıbiber
Karabiber
7-8 marul yaprağı

Bulguru derin bir kaba alın. Bir su bardağı sıcak su ile ilave edip bulgurun şişmesi için yarım saat dinlendirmeye bırakın.
Taze soğan, renkli biberler, maydanoz, nane ve de-reotlarını temizleyip kıyın ve bir kapta harmanlayın.
Domatesleri küp küp doğrayın. Ayrı bir kapta biber salçası, zeytinyağı, limon suyu, nar ekşisi, tuz ve baharatları karıştırın.
Bulguru bol suyla yıkayıp süzün. Sırasıyla önce zeytinyağlı karışımı ekleyip iyice karıştırın. Yeşillikler ve domatesi ilave ederek harmanlayın. Ilık ya da soğuk servis yapın.

ML® Antep Salatası için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:18233 • adı:Kısır • gönderen:Işık Ercan • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:56