



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KISIR

2 su bardağı ince bulgur
1 demet taze soğan
1/2 demet maydanoz
1/2 demet dereotu
2 tatlı kaşığı kuru nane
2 çorba kaşığı domates salçası
2 çorba kaşığı biber salça
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kırmızıbiber
1 çay kaşığı pulbiber
1/2 çay bardağı zeytinyağı
1 limonun suyu

Bulguru ayıklayıp, 3 kere yıkayın.

Bulguru bir tencereye koyun. Üzerine bulgurun hizasından biraz az olacak şekilde sıcak su koyun. Tencerenin kapağını kapatıp, bulgurun suyu çekmesi için bekletin.

Bulgur soğuduktan sonra ince kıyılmış taze soğan, maydanoz, dereotu, nane, domates, biber salçası, tuz, karabiber, kırmızıbiber, pulbiber, zeytinyağı ve limon suyunu ekleyip karıştırın.

Kısırı salata yaprakları içinde servis yapın.