



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMA (ŞANLIURFA)

1 su bardağı çiğ köftelik bulgur
4-5 yemek kaşığı isot
1 yemek kaşığı salça
1 kuru soğan
3-4 diş sarımsak
Tuz
Karabiber
2 yemek kaşığı nar ekşisi
1 limon
Maydanoz
Taze soğan

Yoğurma tepsisine bulgur alınır, bulgurun yanına kıyılmış soğan, sarımsak, salça ve baharatlar konur. Az su ilavesi ile bulgur dışındaki diğer malzemeler yoğrulur, biraz özleşince bulgur ilave edilerek beraber yoğrulur, ara sıra soğuk su ilavesiyle yumuşayana kadar yoğrulur. Kıyılmış maydanoz ve yeşil soğan ilave edilir, karıştırılır. Üzerine limon, nar ekşisi ve 1 su bardağına yakın soğuk su ilavesi ile karıştırılarak servise hazırlanır. İnce kuru ekmek ve yeşillik eşliğinde servise sunulur.

