LİMONLU ELMALI KISIR

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

700 g bulgur (orta boy)
2 limon suyu
500 g ekşi elma
200 g zeytinyağı
300 g kuru soğan
2 çay kaşığı acı kır.toz biber
500 gr domates
1 demet taze soğan
1 demet maydanoz
1 demet taze nane

Kuru ve taze soğanı ayıklayıp, yıkayınız.
Nane ve maydanozu ayıklayıp çok ince kıyınız
Elmaları soyup doğrayınız.
Domateslerin kabuklarını soyup küp doğrayınız.
Sebzeleri yıkadıktan sonra ½ çay bardağı sirke katılmış suda 10 dakika bekletiniz.
Elmaları doğradıktan sonra kararmaması için limonlu suda bekletiniz.
Domateslerin çekirdeklerini çıkartınız.
Bulguru ıslatarak 1 saat bekletiniz. (Bulgurun ıslatma suyunun sıcak olmasına dikkat ediniz.)
Bulguru avuçlarınızla sıkarak suyunu alınız.
Bulgura soğan ve tuzu ekleyerek elinizle eziniz
Diğer sebzeleri ve baharatları ilave ediniz.
Zeytinyağı ve limon suyu ekleyip karıştırınız.
Servis tabağına yeşil salata yaprağına alınız.
Limon ve elma dilimleriyle süsleyiniz.

© lezzetler.com tarif no:98726 • adı:Limonlu Elmalı Kısır • gönderen:abbas • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:15